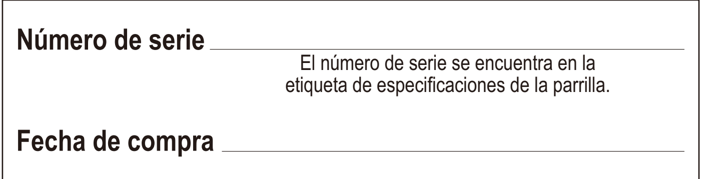


GUÍA DEL PRODUCTO
MODELO 463241013

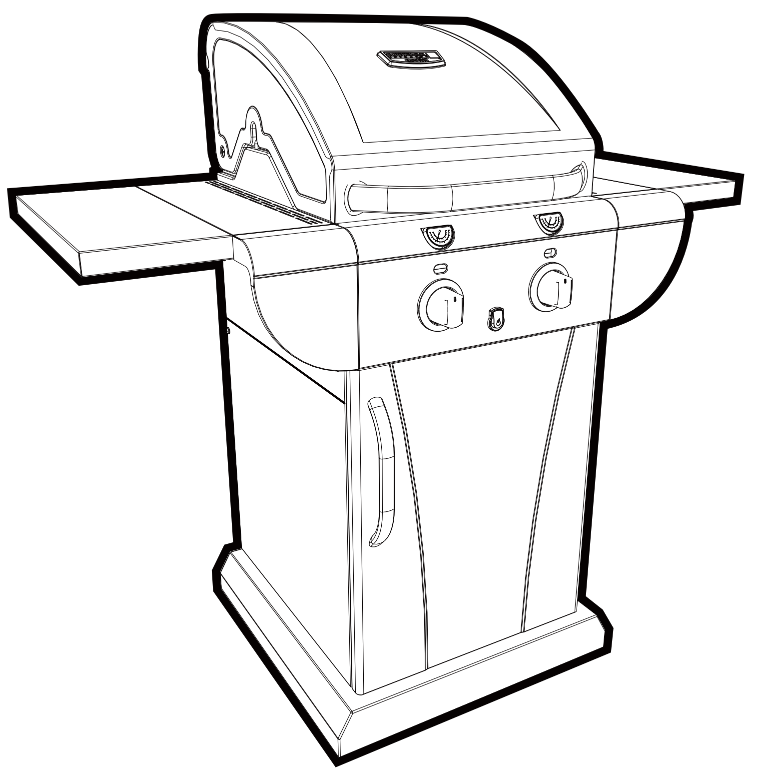
Char-Broil Commercial T-22D

IMPORTANTE: Llene la siguiente información de registro.


Número de serie ______________________________

El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones de la parrilla.

Fecha de compra ______________________________



Para garantizar su satisfacción y Para el servicio de seguimiento, Inscriba su parrilla en línea, en **www.charbroil.com**

Si tiene alguna pregunta o si Necesita ayuda durante el Ensamblado, llámenos Al **1-888-430-7870**.



CONVERSIÓN-INMEDIATA

IMPORTANTE: Lea la instrucciones dentro convirtiendo esta parrilla al Gas Natural.

INDICE DE MATERIAS

Por su propia seguridad 2-3

Uso y mantenimiento 4-9

Garantía limitada 10

Lista de piezas 11

Vista esquemática de las piezas 12

Armado 13-22

Resolución de problemas 23-25

Tarjeta de inscripción 27

Símbolos de seguridad

Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla lo indicado en los mensajes que se encuentran en todo el manual.

 **PELIGRO** 

PELIGRO: Indica una situación peligrosa inminente que, de no evitarse, ocasionará la muerte o lesiones graves.

 **ADVERTENCIA** 

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.

 **ADVERTENCIA** 

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o menores.

A LA PERSONA QUE INSTALE O ENSAMBLE ESTA PARRILLA:

Deje este manual al cliente.

AL CONSUMIDOR:

Conserve este manual para que lo pueda consultar en el futuro.

 **PELIGRO** 

Si siente olor a gas:

1. **Cierre el paso de gas al aparato.**
2. **Apague toda llama al descubierto.**
3. **Abra la tapa.**
4. **Si el olor continúa, guarde lejos de la aplicación y llame inmediatamente su surtidor del gas o su cuerpo de bomberos.**

 **ADVERTENCIA** 

1. **No guarde ni use gasolina ni otros gases o líquidos inflamables cerca de éste ni de cualquier otro aparato.**
2. **No guarde un tanque de gas propano, que no esté conectado, cerca de éste ni de cualquier otro aparato.**

 **ADVERTENCIA** 

El no cumplir con todas instrucciones del fabricante puede ocasionar graves y/o daños materiales.

 **ADVERTENCIA** 

Sólo para uso particular. No lo use para fines comerciales.

 **ADVERTENCIA** 

Antes de empezar a ensamblar la parrilla y cocinar, lea y siga todas las indicaciones de seguridad, las instrucciones de ensamblado y las instrucciones de uso y de cuidado

 **ADVERTENCIA** 

Antes de empezar a ensamblar la parrilla y cocinar, lea y siga todas las indicaciones de seguridad, las instrucciones de ensamblado y las instrucciones de uso y de cuidado

 **ADVERTENCIA** 

Ciertas pueden tener bordes cortantes. Si es necesario, use guantes protectores.

ESTA PARRILLA SOLO SE PUEDE USAR EN EXTERIORES.

 **ADVERTENCIA** 

PROPOSICION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

1. En el estado de California se sabe que los subproductos de la combustión, que se producen al usar este producto, contienen substancias químicas que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

2. Este producto contiene substancias químicas, incluyendo el plomo y compuestos de plomo, que en el estado de California se sabe que las causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

Lávese las manos después de manipular este

Medidas de seguridad para la instalación

- Utilice la parrilla, tal como se compró, sólo con LP (propano), el gas y el regulador / válvula de montaje suministrado. Si su parrilla es de doble combustible listo, un kit de conversión debe ser adquirido para su uso con gas natural.
- La instalación de la parrilla debe cumplir con las disposiciones de los códigos locales, o, en su defecto, con el **National Fuel Gas Code (o Código nacional sobre gases combustibles), y las normas NFPA 54 / ANSI Z223.1** y **Natural Gas and Propane Installation Code (Código de la instalación del gas natural y del propano), CSA B149.1**.
- Todos los accesorios eléctricos (tal como el asador) deben estar conectados a tierra de conformidad con los códigos locales, o con el **National Electrical Code (Código nacional sobre electricidad), ANSI / NFPA 70**. Mantenga todo cable eléctrico o tubería de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.
- Esta parrilla únicamente cuenta con la certificación de seguridad para ser usada en los Estados Unidos. No la modifique para usarla en ningún otro lugar. Cualquier modificación puede poner en peligro su seguridad.

 **ADVERTENCIA** 

No intente reparar ni modificar la unidad de la manguera/la válvula/el regulador debido a un "supuesto" defecto. Toda modificación a esta unidad anulará la garantía y creará el riesgo de una fuga de gas e incendio. Use únicamente repuestos autorizados, suministrados por el fabricante.

Nota: NO apriete demasiado los tornillos y arandelas que entren en contacto con las superficies revestidas de porcelana. Si los aprieta demasiado, se puede quebrar y romper el revestimiento de porcelana lo que dejará expuesto el metal al proceso de oxidación.

ADVERTENCIA

El uso de macetas de más de 6 cuartos de la capacidad podría superar límite de peso de lado el quemador plataforma o lado plataforma lo que resulta en el fracaso de la parrilla carrito componentes.



ADVERTENCIA 

- **No es posible apagar los fuegos provocados por la grasa cerrando la tapa. Por razones de seguridad, las parrillas tienen aberturas de ventilación.**
- **No use agua para apagar los fuegos provocados por la grasa. Esto puede ocasionar lesiones. Si surge un fuego provocado por la grasa, cierre las perillas y el tanque de gas.**
- **Si el asador no se ha limpiado regularmente, podría ocurrir fuego causado por la grasa que podría dañar el producto. Preste mucha atención mientras precalienta o quema los residuos de comida para asegurar que no se cause fuego debido a la grasa. Siga las instrucciones de Limpieza general del asador y de Limpieza del conjunto del quemador para prevenir fuego causado por grasas.**
- **La mejor forma de prevenir fuegos causados por grasas es la limpieza regular del asador.**

USO Y MANTENIMIENTO

 **PELIGRO** 

- **NUNCA guarde los cilindros de gas de repuesto debajo del aparato, cerca del mismo, ni en áreas cerradas.**



- **Nunca cargue el tanque con más del 80% de su capacidad.**
- **Los tanques de gas propano de repuesto sobrecargados o mal llenados son peligrosos, ya que la válvula de seguridad puede dejar salir gas. Esto puede provocar incendios intensos que pueden causar daños materiales, lesiones graves o la muerte.**
- **Si observa, huele o escucha una fuga de gas, aléjese de inmediato del cilindro y del aparato, y llame a los bomberos.**

Remoción, transporte y almacenamiento del tanque de gas propano

•CIERRE todas las perillas de control y la válvula del tanque. Gire la tuerca de unión en sentido contrario a las agujas del reloj, a mano solamente; no use herramientas para desconectarla. Afloje el tornillo, ubicado debajo de la repisa, o desconecte el dispositivo de retención del tanque, luego levante el tanque de gas para sacarlo del carrito. Instale la tapa de seguridad en la válvula del tanque de gas. Use siempre la tapa y la correa que vienen con la válvula. **Si la tapa de seguridad no se usa tal como se indica, esto puede ocasionar lesiones o daños materiales graves.**

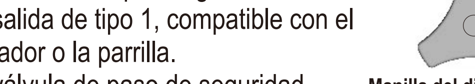
•Los tanques de gas desconectados, guardados o en transporte, deben tener instalada la tapa de seguridad (como se ilustra). No guarde el tanque de gas en sitios cerrados, tales como cocheras, garajes, porches, patios techados u otras edificaciones.

Válvula del tanque de gas
Tapa de seguridad
Tira de sujeción

•No guarde un tanque de gas en un área donde el juegan niños.

Tanque de gas propano

- **El tanque de gas que use con su parrilla debe cumplir los siguientes requisitos:**
- Use únicamente tanques de gas que tengan las siguientes medidas obligatorias: 12 PULGADAS (30.5 cm) (diámetro) x 18 PULGADAS (45.7 cm) (altura), con una capacidad máxima de 20 lb. (9 kg).
- Los tanques de gas propano deben ser fabricados y codificados según las especificaciones para tanques de gas propano del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT), oen Canadá, segúnlas normas CAN/CSA-B339, sobre cilindros,esferas y tubos para el transporte de mercancías peligros as del Ministeriode Transportes de Canadá(CT). El código se encuentra en el collarín del tanque de gas.
- La válvula del tanque de gas debe tener:
  - •Una salida de tipo 1, compatible con el regulador o la parrilla.
  - •Una válvula de paso de seguridad.
  - •Un dispositivo de seguridad volumétrica (OPD por sus siglas en inglés) certificado por UL. Esta característica de seguridad OPD se identifica mediante una manilla de forma triangular. **Use únicamente tanques equipados con válvulas de este tipo.**





Manilla del dispositivo de seguridad volumétrica

- El tanque de gas debe tener un dispositivo de extracción del vapor y venir con un collarín para proteger su válvula. Siempre mantenga los tanques de gas en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.



Tanque de gas en posición vertical para extraer el vapor

El gas propano (GLP)

- •Es atóxico, inodoro e incoloro en el momento en que se produce. **Para su seguridad**, al gas propano se le ha incorporado un olor (parecido al de la col podrida), de modo que se pueda oler.
- •El gas propano es sumamente inflamable y se puede encender en forma inesperada al mezclarse con el aire.

Carga de los tanques de gas propano

- •Recurra solamente a vendedores autorizados y con experiencia.
- •El vendedor de gas debe **purgar el tanque nuevo** antes de cargarlo.
- •El vendedor no debe cargar **NUNCA** el tanque de gas con más del 80% de su volumen. El volumen de propano en el tanque puede variar con la temperatura.
- •Si el regulador está empañado, eso indica que el tanque está sobrecargado. Cierre de inmediato la válvula del tanque y solicite ayuda del vendedor de gas propano.
- •No deje escapar gas propano a la atmósfera. Ésta es una práctica peligrosa.
- •Solicite ayuda del vendedor de propano o de los bomberos, para vaciar el gas de su tanque. Identifique a los vendedores autorizados de propano de su región en la sección de "compañías de gas" de la guía telefónica.

Cambio del tanque de gas

•Muchos comerciantes minoristas que venden parrillas, le ofrecen la opción de cambiar su tanque de gas vacío mediante un servicio de recambio. Emplee únicamente empresas de recambio de buena reputación, que inspeccionen, carguen con precisión, verifiquen y certifiquen sus cilindros. **Cambie su tanque sólo por otros tanques equipados con el dispositivo de seguridad volumétrica que se describe en la sección de tanques de gas de este manual.**

•Siempre mantenga los tanques de gas, nuevos y de repuesto, en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.

•**Verifique que el tanque de gas, nuevo o de recambio, no tenga fugas ANTES de conectarlo a la parrilla.**

•Coloque la tapa para el polvo sobre la salida de la válvula del tanque de gas cuando no lo use. Instale únicamente el tipo de tapa para el polvo que viene con la válvula del tanque. Los otros tipos de tapas o tapones pueden dejar escapar el gas propano.

Prueba para detectar fugas del tanque de gas propano

Por su propia su seguridad

•Se debe efectuar la prueba para detectar fugas cada vez que se cambie o se recargue el tanque.

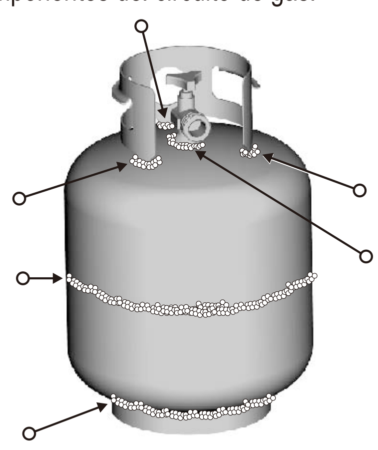
•No fume durante la prueba para detectar fugas.

•No use una llama al descubierto para comprobar si el tanque tiene fugas.

•La prueba para detectar fugas de la parrilla se debe efectuar al aire libre, en un área bien ventilada, alejada de toda fuente de ignición tal como los artefactos a gas o eléctricos. Durante la prueba para detectar fugas, mantenga la parrilla alejada de las llamas al descubierto o de las chispas.

•Use una brocha de pintura limpia y una solución de 50/50 de agua y jabón suave. Pinte con la solución jabonosa las áreas indicadas por las flechas en la ilustración que sigue.

▲ **No use productos de limpieza del hogar.** Esto puede dañar los componentes del circuito de gas.





Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, no use ni mueva el tanque de gas. ¡Comuníquese con el proveedor de gas propano o con los bomberos!

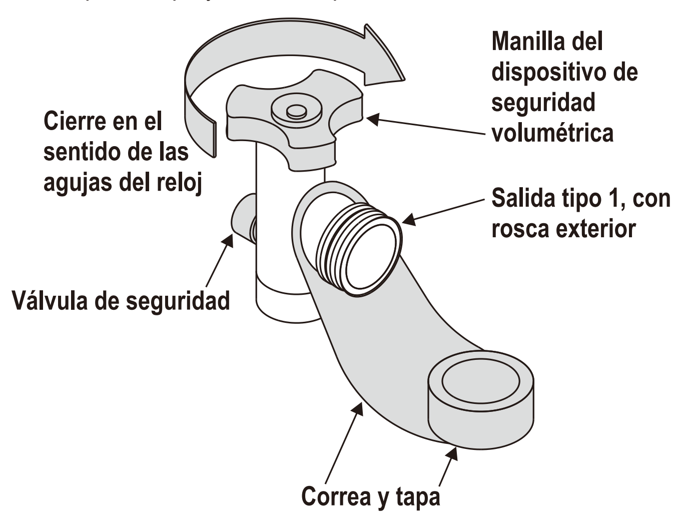
Como conectar el regulador al tanque de gas propano

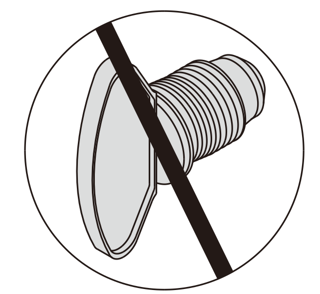
1. El tanque de gas debe quedar bien fijado a la parrilla. (Lea la sección de ensamblado.)

2. Gire todas las perillas de control a la posición APAGADO (OFF).

3. CIERRE el tanque de gas, girando la manilla de la válvula en el sentido de las agujas del reloj, hasta que se detenga.

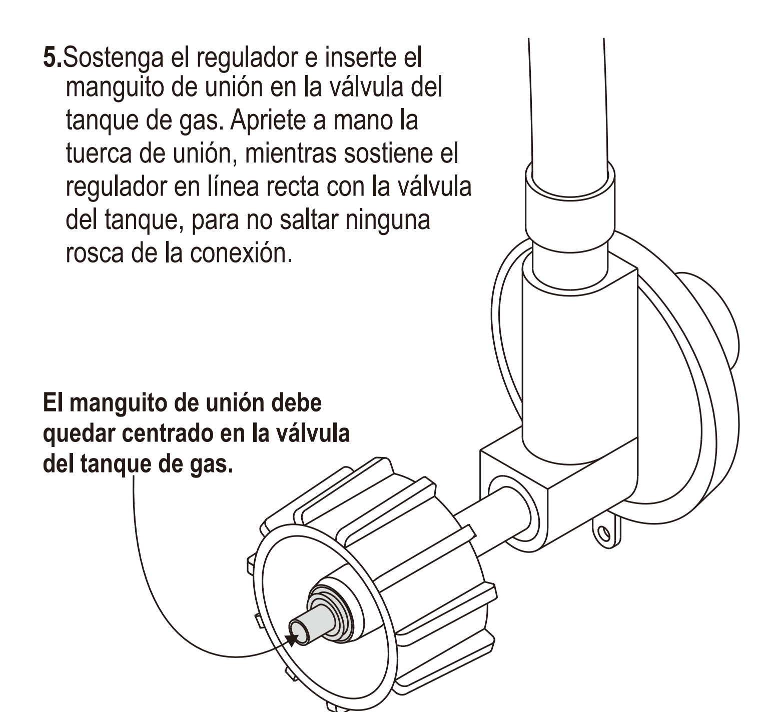
4. Retire la tapa protectora de la válvula del tanque de gas. Use siempre la tapa y la correa que vienen con la válvula.

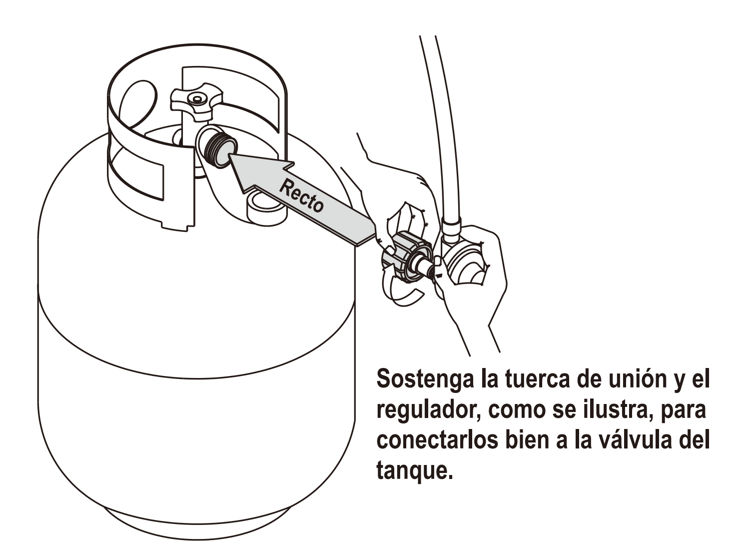




¡No use un tapón POL para transporte (la pieza de plástico con roscas en el exterior)! Anulará la característica de seguridad de la válvula.

5. Sostenga el regulador e inserte el manguito de unión en la válvula del tanque de gas. Apriete a mano la tuerca de unión, mientras sostiene el regulador en línea recta con la válvula del tanque, para no saltar ninguna rosca de la conexión.





Sostenga la tuerca de unión y el regulador, como se ilustra, para conectarlos bien a la válvula del tanque.

6.Gire la tuerca de unión en el sentido de las agujas del reloj, apretándola hasta que no se mueva más. El regulador formará un sello en el dispositivo de seguridad de la válvula del tanque, lo que creará cierta resistencia. **Se deberá hacer girar la tuerca entre un cuarto y tres cuartos de vuelta adicionales, para completar la conexión. Apriétela a mano, no use herramientas.**

NOTA: Si no puede completar la conexión, desconecte el regulador repita los pasos 5 y 6. Si a pesar de haberlo hecho, todavía no puede completar la conexión, **¡no use este regulador!**

 **PELIGRO** 

- No introduzca ninguna herramienta ni ningún objeto extraño en la salida de la válvula ni en la válvula de seguridad. Puede dañarla y causar una fuga. Las fugas de gas propano pueden causar explosiones, incendios, lesiones graves o la muerte.

 **ADVERTENCIA** 

- El aparato a gas para uso al aire libre no ha sido diseñado para ser instalado en embarcaciones..
- El aparato a gas para uso al aire libre no ha sido diseñado para ser instalado en vehículos de recreo.
- Nunca trate de conectar esta parrilla al sistema de gas propano independiente de un remolque de recreo o de una casa rodante.
- No use la parrilla sin antes haber verificado que no tenga fugas.
- En caso de detectar una fuga en cualquier momento, DETÉNGASE y llame a los bomberos.
- Si no puede detener una fuga de gas, ¡cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y llame al distribuidor o a los bomberos!

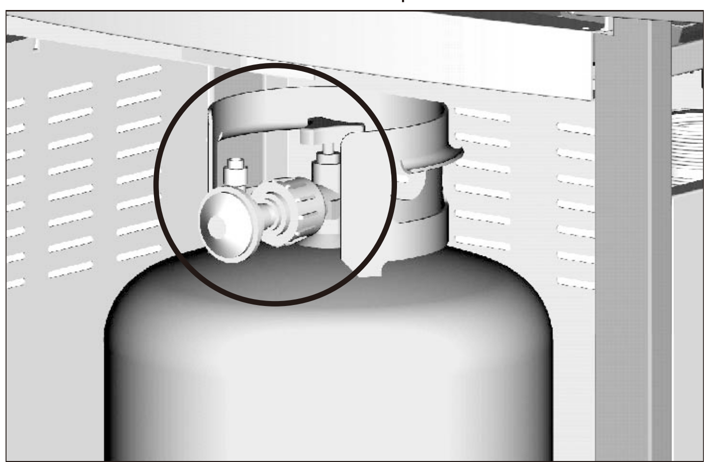
Prueba para detectar fugas de las válvulas, las mangueras y el regulador

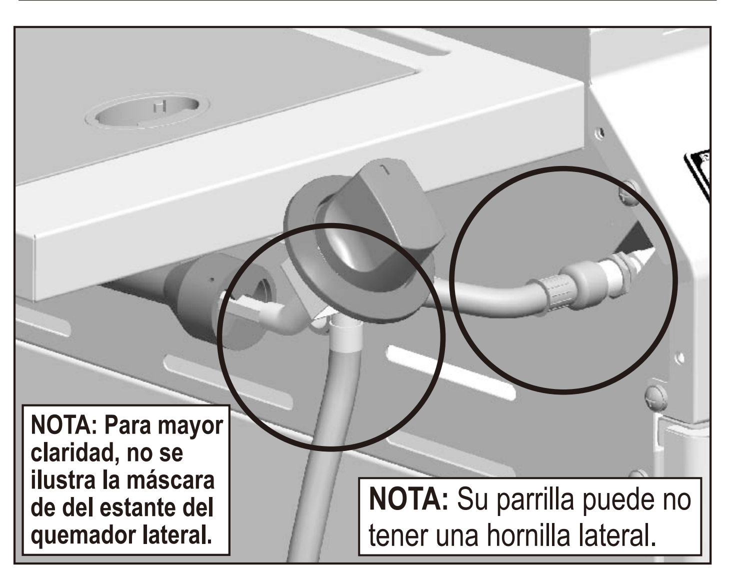
1.Cierre todas las perillas de control de la parrilla.

2.Cerciórese de que el regulador esté bien conectado al tanque de gas.

3.Abra por completo la válvula del tanque, girando la manilla en sentido contrario a las agujas del reloj. Si escucha un sonido de ráfaga, cierre de inmediato el paso de gas. La conexión tiene una fuga considerable. **Corrija esta situación antes de continuar.**

4.Aplique solución jabonosa con la brocha, en las áreas marcadas con un círculo en la ilustración que sigue.
u otros accesorios similares en su parrilla.





NOTA: Para mayor claridad, no se ilustra la máscara de del estante del quemador lateral.

NOTA: Su parrilla puede no tener una hornilla lateral.

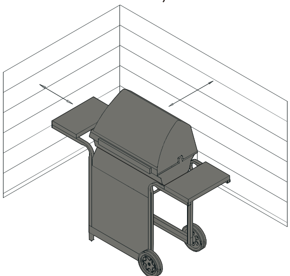
5.Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, existe una fuga. Cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y vuelva a apretar las conexiones. **Si no puede eliminar las fugas, no intente repararlas.** Solicite una pieza de repuesto. Encargue las piezas nuevas indicando el número de serie, de modelo y el nombre de las piezas que requiera (vea la lista de piezas), llamando al centro de servicio para parrillas

6.Después de hacer una prueba para detectar fugas, cierre siempre la válvula del tanque de gas, girando la manilla en el sentido de las agujas del reloj.



Para usar su parrilla en forma segura y para evitar lesiones graves:

- No deje que los niños usen la parrilla ni que jueguen cerca de la misma.
- Mantenga el área de la parrilla limpia y sin materiales combustibles. combustibles.
- No obstruya los orificios laterales ni los de la parte posterior de la parrilla.
- Revise periódicamente las llamas del quemador.
- Use la parrilla sólo en lugares bien ventilados. NUNCA la use en lugares cerrados tales como cocheras, garajes, porches, patios techados o debajo de superficies de ningún tipo.
- No use carbón ni briquetas de cerámica en una parrilla a gas. *(Salvo que las briquetas vengan con su parrilla).*
- No cubra las rejillas con papel aluminio ni con ningún otro material. Este bloqueará la ventilación del quemador y creará situaciones peligrosas que podrían provocar daños materiales o lesiones corporales.
- **Use la parrilla al menos a 3 pies de distancia de cualquier pared o superficie.** Deje un espacio de 10 pies entre la parrilla y los objetos que puedan incendiarse o que sean fuentes de ignición, tal como las llamas piloto de calentadores de agua, aparatos eléctricos conectados, etc.



- **Para personas que viven en apartamentos:**
  Pídale al administrador que le indique los requisitos y los códigos contra incendios que corresponden al uso de parrillas de gas propano en un edificio de apartamentos. Si se le permite usarla, hágalo al aire libre, en la planta baja, dejando un espacio libre de tres (3) pies entre la parrilla y las paredes o las barandillas. No la use en balcones o debajo de los mismos.
- **NUNCA trate de encender el quemador con la tapa cerrada. Las acumulaciones de gas no encendido en las parrillas tapadas son peligrosas.**
- **Nunca use la parrilla si el tanque de gas no está en la posición correcta que se especifica en las instrucciones de armado.**
- **Siempre cierre la válvula del tanque de gas y retire la tuerca de unión antes de mover el tanque del sitio específico de uso.**

Consejos de seguridad

▲ Verifique que la tuerca de unión esté bien apretada antes de abrir la válvula del tanque de gas.
▲ Cuando no use la parrilla, cierre todas las perillas de control y la válvula del tanque de gas.
▲ Nunca mueva la parrilla cuando la esté usando o mientras esté caliente.
▲ Use utensilios para parrilla de mango largo y guantes para hornear, para evitar quemaduras y salpicaduras.
▲ El peso máximo que soportan el quemador lateral y la repisa lateral es de 10 lb.
▲ La bandeja o el recipiente para la grasa debe estar colocado siempre que use la parrilla, y lo debe vaciar cada vez después de usarla. No retire la bandeja o el recipiente para la grasa hasta que la parrilla se haya enfriado por completo.
▲ Limpie la parrilla con frecuencia; de preferencia cada vez después de usarla. Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.
▲ Si observa que de la parrilla caen gotas de grasa u otras sustancias calientes sobre la válvula, la manguera o el regulador, cierre inmediatamente el paso de gas. Establezca la causa, corrija el problema, limpie e inspeccione la válvula, la manguera y el regulador, antes de proseguir. Haga una prueba para detectar fugas.
▲ Mantenga limpias y sin residuos las aberturas de ventilación del recinto para el cilindro de gas (del carrito de la parrilla).
▲ No guarde objetos ni materiales dentro del carrito de la parrilla que puedan bloquear la circulación del aire de la combustión a la parte inferior del tablero de control o de la caja de la cámara de combustión.
▲ El regulador puede emitir un sonido zumbante o sibilante durante su uso. Esto no afectará la seguridad ni el uso de la parrilla.
▲ Si tiene un problema con la parrilla, lea la sección de *Resolución de problemas*.
▲ Si el regulador se empaña, apague inmediatamente la parrilla y cierre la válvula del tanque de gas. Esto indica que existe un problema con el tanque y no debe ser usado en ningún otro producto. ¡Devuélvalo al proveedor!

Cómo usar el encendedor

▲ **No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.**

1. ○ Apague las válvulas de control del mechero de gas.
2. Encienda el gas en el cilindro del LP.
3. **Abra la tapa durante la iluminación.**
4. Para encender, empujar y dar vuelta a la perilla de la hornilla de ignición al 🔥 HI.
5. Empuje y sostenga el botón ELECTRÓNICO de la IGNICIÓN hasta que la hornilla se encienda.
6. Si la ignición no ocurre en 5 segundos, ○ apague los controles de la hornilla, espere 5 minutos y repita el procedimiento de la iluminación.
7. Para encender las hornillas restantes, dé vuelta a la perilla a la posición del 🔥 HI que comienza con las hornillas más cercanas a las HORNILLAS de IGNICIÓN primero. Si el quemador no funciona, siga las instrucciones de la iluminación del fósforo. .
8. **Para las parrillas equipadas de la IGNICIÓN ELECTRÓNICA en cada hornilla:**
   Repita los pasos 4 a 6 para encender cada hornilla.
9. Una vez que cada hornilla ha encendido, dé vuelta a las perillas al ajuste deseado.



CIERRE los controles y la fuente de suministro de gas cuando no la use.

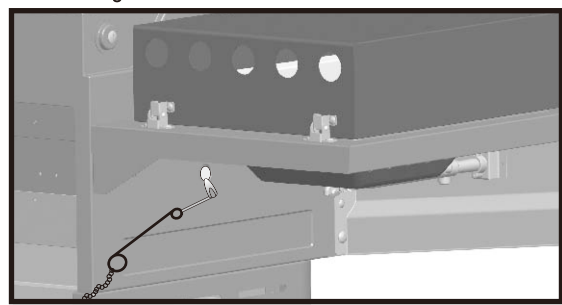


Si NO se enciende en 5 segundos, gire los controles del quemador a la posición de ◯ APAGADO, espere 5 minutos y repita el proceso de encendido. Si el quemador no se enciende con la válvula abierta, el gas continuará saliendo por el mismo y puede encenderse accidentalmente, con el riesgo de ocasionar lesiones.

Encendido con fósforos

▲ **No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.**

1. **Abra la tapa.** Abra el paso de gas desde el tanque.
2. Lugar partido en partido titular (colgando de panel lateral de la parrilla). Coinciden con la luz, entonces la luz quemador partido colocando el partido a través de la luz agujero a la derecha o izquierda de la parrilla.
3. Presione y gire la perilla del quemador del extremo derecho o del extremo izquierdo a la posición de llama ALTA. Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.
4. Encienda los quemadores en secuencia oprimiendo las perillas y girándolas a la graduación ALTA.



Nota: Es posible que su parrilla NO venga equipada con un quemador lateral.

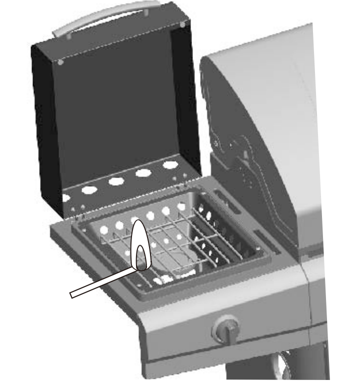
Encendido con el encendedor del quemador lateral

▲ **No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.**

1. **Abra la tapa del quemador lateral.** Abra el paso de gas desde el tanque.
2. Gire la perilla del quemador lateral a la graduación de llama ALTA, oprima y mantenga oprimido el botón del ENCENDEDOR ELECTRÓNICO.
3. Si el quemador no se enciende, gire la perilla a la posición de ◯ APAGADO, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.

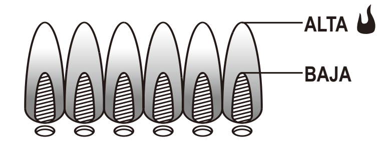
Encendido con fósforos del quemador lateral

1. **Abra la tapa del quemador lateral.** Abra el paso de gas desde el tanque.
2. Coloque el fósforo encendido cerca del quemador.
3. Gire la perilla del quemador lateral a la graduación ALTA. Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.



Control de la llama del quemador

- Retire las parrillas de cocción y los reguladores de llama. Encienda los quemadores y gire las perillas, de la graduación ALTA a la graduación BAJA. Deberá ver una llama más reducida en la graduación BAJA que en la graduación ALTA. Haga un control de la llama en el quemador lateral. Controle siempre las llamas antes de cada uso. Si sólo se observan llamas bajas, lea lo referente a la *Caída repentina de las llamas o llamas bajas* en la sección de *Resolución de problemas.*



Cómo apagar la parrilla

- Gire todas las perillas de control a la posición de ◯ **APAGADO**. Cierre el tanque de gas, girando la manilla de la válvula en el sentido de las agujas del reloj, hasta que se detenga por completo.

Control del encendedor

- **Cierre el paso de gas desde el tanque.** Oprima y mantenga oprimido el botón del encendedor electrónico. Deberá oír un chasquido y ver chispas cada vez, entre la caja de recolección o el quemador y el electrodo. En caso de no oír chasquidos ni ver chispas, lea la sección de *Resolución de problemas.*

Control de la válvula

- **Importante: Cerciórese de haber cerrado el paso de gas desde el tanque antes de revisar las válvulas.** Las perillas se traban al llegar a la posición de **APAGADO**. Para revisar las válvulas, primero presione las perillas y luego suéltelas; las perillas deben regresar a su posición original. De lo contrario, cambie la unidad de la válvula antes de usar la parrilla. Gire las perillas a la graduación **BAJA** y luego regréselas a la posición de **APAGADO**. Las válvulas deben girar suavemente.

Control de la manguera

- Cada vez, antes de usar la parrilla, verifique que las mangueras no tengan cortes, no estén desgastadas, ni estén retorcidas. Cambie las mangueras dañadas antes de usar la parrilla. Use sólo la válvula / la manguera / el regulador especificado por el fabricante.

Limpieza general de la parrilla

- No confunda la acumulación de grasa y de humo, de color marrón o negro, con la pintura. La parte interna de las parrillas a gas no vienen pintadas de fábrica **(y nunca se deben pintar**). Aplique una solución concentrada de detergente y de agua, o use un limpiador para parrillas con un cepillo de cerdas resistentes, cepillando la parte interna de la tapa de la parrilla y el fondo de la misma. Enjuáguelos y deje que se sequen completamente al aire. **No aplique productos de limpieza cáusticos para parrillas / productos de limpieza de hornos a las superficies pintadas.**
- **Piezas plásticas:** Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas con un paño.

  s No use citrisol, productos de limpieza abrasivos, desgrasadores ni productos de limpieza de parrillas concentrados para las piezas plásticas. Las mismas se pueden dañar y causar fallas.
- **Superficies porcelanizadas:** Debido a su composición vítrea, la mayoría de los residuos se puede eliminar con un paño empapado en una solución de bicarbonato de soda y agua, o con un limpiador especialmente formulado. Use un polvo limpiador no abrasivo para las manchas difíciles de eliminar.
- **Superficies pintadas:** Lávelas con un detergente suave o un limpiador no abrasivo y agua tibia jabonosa. Séquelas con un paño suave, no abrasivo.
- **Superficies para cocinar:** Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.



¡ALERTA CONTRA LAS ARAÑAS!



Si está experimentando dificultades para encender su parrilla, o si la llama es débil, inspeccione y limpie los quemadores y los tubos Venturi.

Se ha comprobado que las arañas y los pequeños insectos generan problemas de “fogonazos” al construir sus nidos y poner huevos en los quemadores o los tubos Venturi puesto que obstruyen el flujo de gas. El gas que se acumula puede encenderse en la parte posterior del tablero de control. Estos fogonazos pueden dañar su parrilla y causar lesiones. Para evitar los fogonazos y garantizar un buen funcionamiento, retire y limpie la unidad de quemador y tubo Venturi si no ha usado la parrilla durante un tiempo prolongado.

Cómo guardar su parrilla

- Limpie las parrillas de cocción.
- Guárdela en un lugar seco.
- Cuando el tanque de gas esté conectado a la parrilla, guárdela al aire libre, en un lugar bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
- Cubra la parrilla si la guarda al aire libre. El fabricante tiene a su disposición una variedad de cubiertas para parrillas.
- SOLO guarde la parrilla bajo techo si se ha cerrado el paso y desconectado el tanque de gas, retirándolo de la parrilla y guardándolo al aire libre.
- Siga las instrucciones sobre *Cómo limpiar la unidad del quemador* antes de encender la parrilla, cuando la misma haya estado guardada.

Cómo limpiar la unidad del quemador

Siga estas instrucciones para limpiar o cambiar piezas de la unidad del quemador, o si tiene problemas para encender la parrilla.

1. **Cierre el paso de gas en las perillas de control y desde el tanque de gas.**
2. Retire las parrillas de cocción y los reguladores de llama.
3. Quitar los tubos de prórroga y quemadores.
4. Separar electrodo de lesión del plexo braquial.
   NOTA: La eliminación / Destacamento método dependerá de la configuración del quemador. Véase diferentes configuraciones en las ilustraciones a continuación.
5. Levante y retire cuidadosamente cada quemador de las aberturas de la válvula.

Sugerimos tres maneras de limpiar los tubos del quemador. Siga la que le sea más fácil.

(A) Doble un alambre rígido (un gancho de alambre para ropa sirve bien) para formar un gancho pequeño. Pase varias veces el gancho a través del tubo de cada quemador.



(B) Use un cepillo delgado de botella, de mango flexible (no use un cepillo de alambre de latón), páselo varias veces a través del tubo de cada quemador.

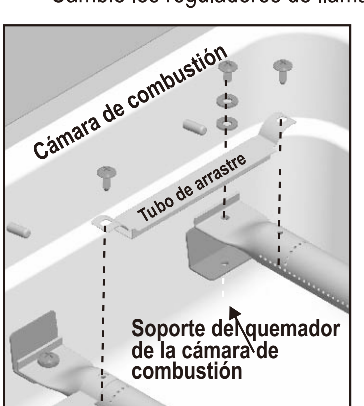
(C) **Use protectores para la vista:** Con una manguera neumática, fuerce el paso del aire a través del tubo y de los puertos del quemador. Examine cada puerto para verificar que el aire salga a través de cada orificio.

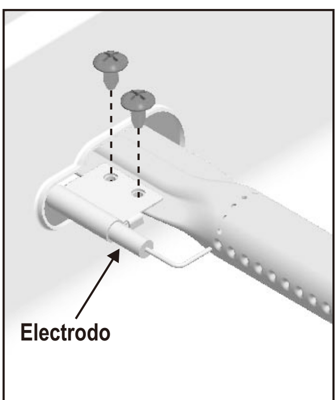
6. Cepille con un cepillo de alambre toda la superficie exterior del quemador para eliminar los residuos de comida y la suciedad.
7. Limpie todo puerto que esté atascado con un alambre rígido, tal como un sujetapapeles.
8. Examine el quemador para detectar daños; algunos orificios pueden alargarse debido al desgaste normal y a la corrosión. Si observa grietas u orificios grandes, cambie el quemador.

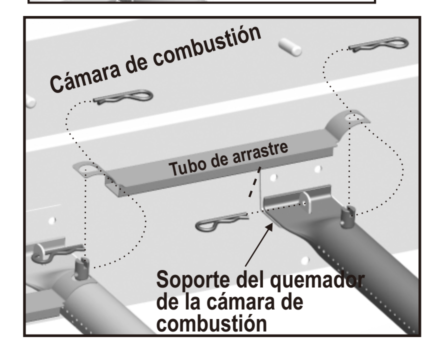
MUY IMPORTANTE: Los tubos del quemador se deben volver a conectar en las aberturas de la válvula. Vea las ilustraciones a la derecha.

Conexión correcta del quemador y la válvula

9. Fije el electrodo en el quemador.
10. Vuelva a colocar cuidadosamente los quemadores.
11. Fije los quemadores a los soportes de la cámara de combustión.
12. Vuelva a colocar los tubos de arrastre y fije los quemadores. Cambie los reguladores de llama y las parrillas de cocción.









GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía es válida únicamente para las unidades adquiridas de los distribuidores autorizados. El fabricante le garantiza únicamente **al consumidor-comprador original**, que este producto no presentará defectos de mano de obra ni de materiales por el período indicado a continuación, contado desde la fecha de compra*, si se arma correctamente y se usa en el hogar, en condiciones normales y razonables. El fabricante se reserva el derecho de exigir la devolución de las piezas defectuosas, enviadas con el porte o el flete pagado por el consumidor, para ser revisadas y examinadas.

ALCANCE DE LA COBERTURA	PLAZO DE COBERTURA	TIPO DE FALLA AMPARADA
Quemador de acero inoxidable	Garantía de por vida limitada	SOLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, DE FABRICACIÓN Y DE MATERIALES
Fuego caja y tapa	2 Año de fecha de compra *	
Todas las demás partes	1 Año de fecha de compra *	

*Nota: A fecha de recibo de compra serán necesarios para el servicio de garantía.

Son de responsabilidad del consumidor-comprador original todos los gastos de envío de las piezas cambiadas en virtud de las condiciones de esta garantía limitada.

Esta garantía limitada es válida únicamente en Estados Unidos y en Canadá, se ofrece únicamente al propietario original del producto y es intransferible. **El fabricante exige la presentación de evidencia de la fecha de la compra. Por tanto, debe conservar el recibo o la factura de la compra.** La inscripción del producto no reemplaza al comprobante de compra, y el fabricante no se hace responsable ni está obligado a llevar un registro de dichos comprobantes.

Esta garantía limitada atañe ÚNICAMENTE al funcionamiento del producto y no ampara rayones, abolladuras, corrosión ni decoloración ocasionada por el calor, los productos de limpieza abrasivos y químicos, ni por las herramientas usadas en el armado o en la instalación del aparato, oxidación de las superficies ni decoloración de las superficies de acero inoxidable. **RUST no se considera una de fabricación o materiales defecto.**

Esta garantía limitada no ampara el costo en el que se incurra por inconvenientes, alimentos, lesiones ni daños a la propiedad.

EL FABRICANTE NO PAGARÁ LOS SIGUIENTES RUBROS:

1. El costo de envío normal o acelerado de piezas y repuestos amparados por la garantía
2. Las llamadas de servicio técnico a domicilio.
3. Reparaciones de productos que hayan sido usados para fines distintos a los normales, en casas de más de una familia o no domésticos.
4. Daños, fallas, o dificultades para hacerlo funcionar, ocasionadas por accidentes, modificaciones, manipulación descuidada, uso indebido, abuso, incendio, inundación, casos fortuitos, instalación o mantenimiento inadecuados o que no se realicen de conformidad con las disposiciones de los códigos de instalaciones eléctricas o sanitarias, o uso de productos no autorizados por el fabricante.
5. Pérdida de alimentos debidos a fallas del producto o a la dificultad para hacerlo funcionar.
6. El costo de las piezas de repuesto ni de la mano de obra para la reparación de unidades instaladas fuera de Estados Unidos o de Canadá.
7. La recogida y el envío de su producto.
8. Las reparaciones de piezas o de sistemas que hayan sufrido daños por alteraciones no autorizadas hechas en el producto.
9. La remoción y/o la reinstalación de su producto.

ESTIPULACIONES DE EXONERACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

El único recurso del que usted dispone en virtud de esta garantía limitada es la reparación o el cambio de las piezas defectuosas. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, le constructeur se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. El fabricante no será responsable por ningún tipo de daño accesorio o indirecto ocasionado por el incumplimiento de lo estipulado ya sea en esta garantía limitada o en alguna garantía implícita pertinente, ni por las fallas o los daños ocasionados por actos fortuitos, cuidado y mantenimiento inadecuados, fuego provocado por la grasa, accidentes, modificaciones, cambio de piezas por cualquier persona que no sea el fabricante, uso indebido, transporte, uso con fines comerciales, abuso, ambientes hostiles (condiciones inclementes del tiempo, fenómenos naturales, acción de los animales), instalación inadecuada o instalación que no se realice de conformidad con las disposiciones de los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPLÍCITA OFRECIDA POR EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DE RENDIMIENTO DEL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DEL LUGAR DONDE APAREZCAN, SALVO EN LA MEDIDA SEÑALADA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. POR EL PRESENTE, EL PLAZO DE VIGENCIA DE LA PROTECCIÓN QUE OTORGAN LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, EN VIRTUD DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA ACERCA DE LA IDONEIDAD DEL PRODUCTO PARA SU COMERCIALIZACIÓN O PARA ALGÚN PROPÓSITO DETERMINADO, QUEDA LIMITADO AL PLAZO DE VIGENCIA DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores, ni el negocio minorista que vende este producto, están autorizados para ofrecer ninguna garantía ni para prometer recursos adicionales o incongruentes con los arriba indicados. En todo caso, el límite máximo de responsabilidad del fabricante no será mayor que el precio de compra pagado por el consumidor original.

NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de daños accesorios o indirectos, de manera que es posible que las limitaciones o exclusiones arriba señaladas no correspondan en su caso. Esta garantía le otorga derechos específicos, señalados aquí. Es posible que usted tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro. Sólo en el estado de California, en el caso en que no sea comercialmente viable reparar o cambiar el acabado del producto, el minorista que vende este producto o el fabricante le reembolsarán el precio de compra pagado por el mismo, menos la cantidad directamente atribuible al uso dado por el consumidor-comprador original, antes de haber descubierto la falla. Además, y únicamente en el estado de California, usted podrá llevar el producto al negocio minorista que venda este producto para solicitar servicios en virtud de esta garantía limitada.

Si desea obtener algún servicio en virtud de esta garantía limitada, debe dirigir su correspondencia a:
Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

No se aceptarán las devoluciones por parte del consumidor a menos que haya obtenido primero una autorización válida de devolución. Debe rotular de manera legible la parte exterior del paquete de devolución autorizada con su número de autorización de devolución y remitir dicho paquete con el flete o el porte pagado. Se rechazará toda devolución del consumidor que no cumpla con las reglas anteriores.

LISTA DE PARTES

Clave	Cant.	Descripción
A	1	TAPA SUPERIOR
B	2	MARCO, ASA DE LA TAPA
C	1	ASA DE TAPA SUPERIOR
D	1	PLACA DEL LOGOTIPO
E	2	TOPE DE CAUCHO, REDONDO, C./ HERRAJES, TAPA SUPERIOR
F	2	TOPE DE CAUCHO PARA LA TAPA
G	1	HERRAJES, TAPA SUPERIOR
H	1	CÁMARA DE COMBUSTIÓN
I	2	PARRILLA DE COCCIÓN
J	1	REJILLA PARA CALENTAR ALIMENTOS
K	1	TUBO DE ARRASTRE
L	2	QUEMADOR PRINCIPAL DE LA CÁMARA DE COMBUSTIÓN
M	2	REGULADOR DE LLAMA
N	2	ELECTRODO, QUEMADOR PRINCIPAL
O	2	REPISA, SIN SEGURO
P	1	REPISA DEL LADO IZQUIERDO PLEGABLE
Q	1	REPISA DEL LADO DERECHO PLEGABLE
R	1	MÁSCARA, REPISA DEL LADO IZQUIERDO
S	1	MÁSCARA, REPISA DEL LADO DERECHO
T	1	TABLERO DE CONTROL PRINCIPAL
U	2	MEDIDOR DE TEMPERATURA, INSTALADO EN EL UFC
V	1	UNIDAD DE VÁLVULA/MANGUERA/REGULADOR
W	1	PORTAFÓSFOROS
X	2	MARCO, PERILLA DE CONTROL
Y	2	PERILLA DE CONTROL
Z	1	PANEL SUPERIOR TRASERO DEL CARRITO
AA	1	PANEL LATERAL IZQUIERDO DEL CARRITO
BB	1	PANEL LATERAL DERECHO DEL CARRITO
CC	1	CARRIL DEL LADO IZQUIERDO, BANDEJA PARA LA GRASA
DD	1	CARRIL DEL LADO DERECHO, BANDEJA PARA LA GRASA
EE	1	BANDEJA PARA LA GRASA
FF	1	ESTRIBO DE LA PUERTA DELANTERA
GG	1	MÓDULO DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO
HH	1	BOTÓN, MÓDULO DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO
II	1	PROTECTOR DE CALOR DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO
JJ	1	MÓDULO DE INTERRUPTOR DE ENCENDIDO

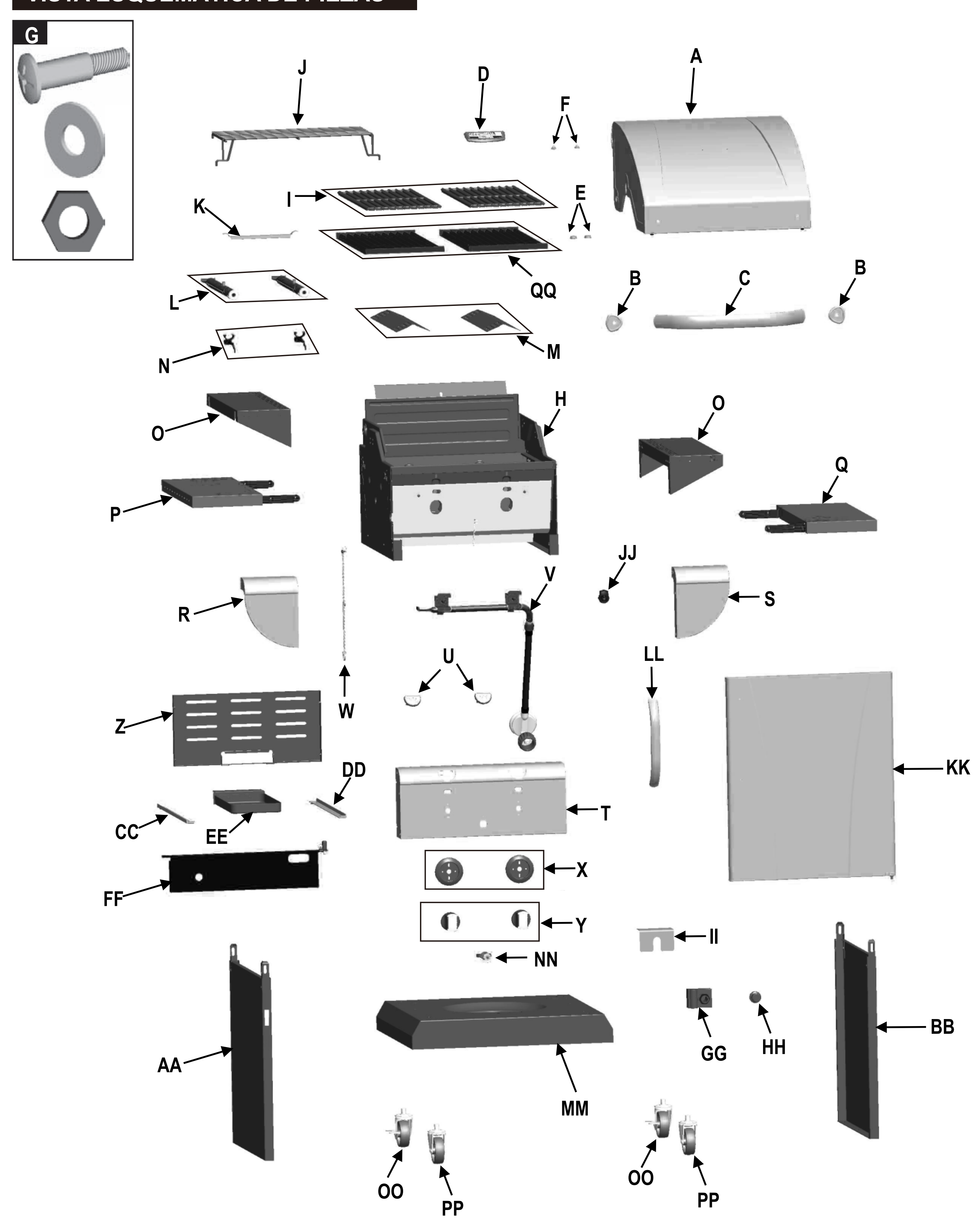
Clave	Cant.	Descripción
KK	1	PUERTA, SIN ASA
LL	1	ASA DE PUERTA
MM	1	REPISA INFERIOR
NN	1	TORNILLO PARA EL TANQUE, REPISA INFERIOR
OO	2	RUEDITA CON SEGURO
PP	2	RUEDITA, SIN SEGURO
QQ	2	PARRILLA PARA COCINAR, EMISOR INFRARROJO

No se ilustra:

...	1	IMÁN DE LA PUERTA
...	1	CLAVIJA PARA LA RUEDA
...	1	PAQUETE DE HERRAJES
...	1	MANUAL DE ARMADO, INGLÉS
...	1	MANUAL DE ARMADO, CASTELLANO
...	1	HERRAMIENTA DE LIMPIEZA PARA EL EMISOR IR

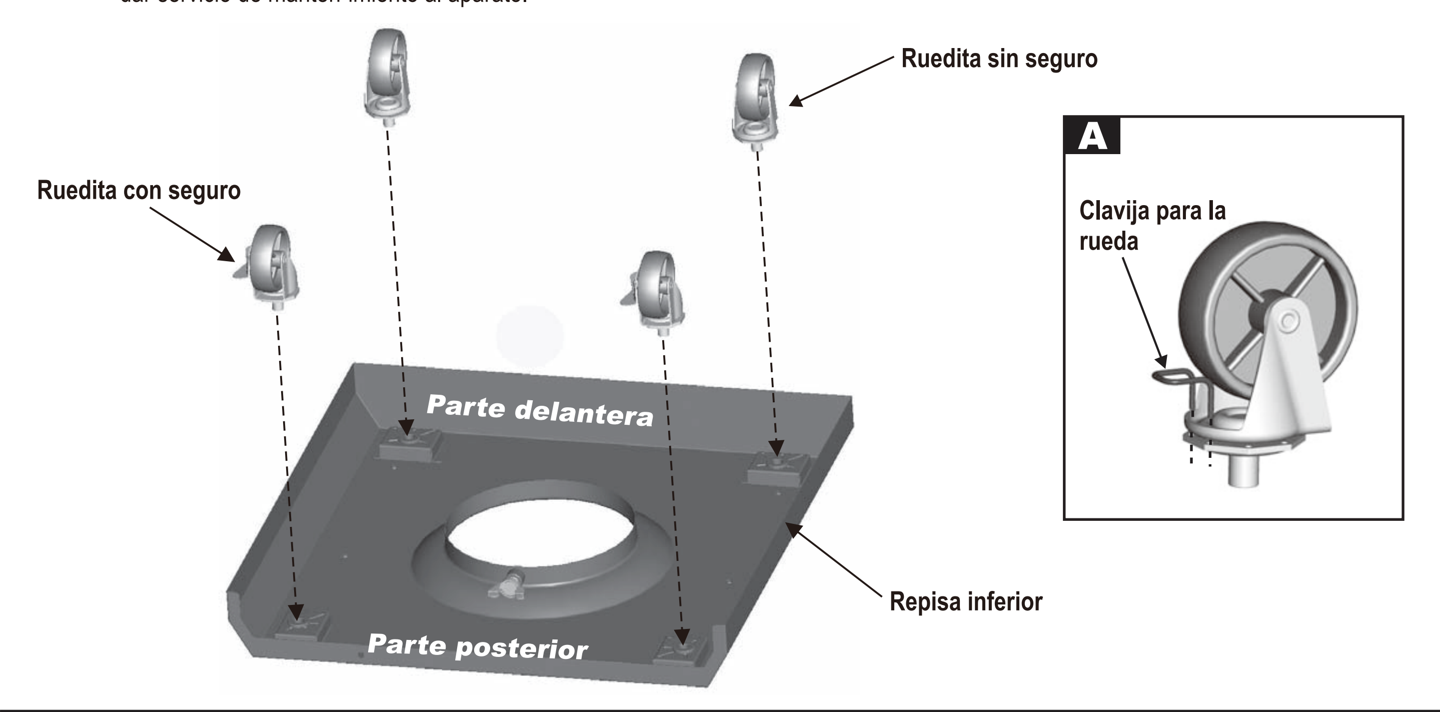
NOTA: Algunas de las piezas de la parrilla, ilustradas en los pasos de armado, pueden ser ligeramen te diferentes a las de su modelo de parrilla. Sin embargo, el método de armado es el mismo.

VISTA ESQUEMÁTICA DE PIEZAS

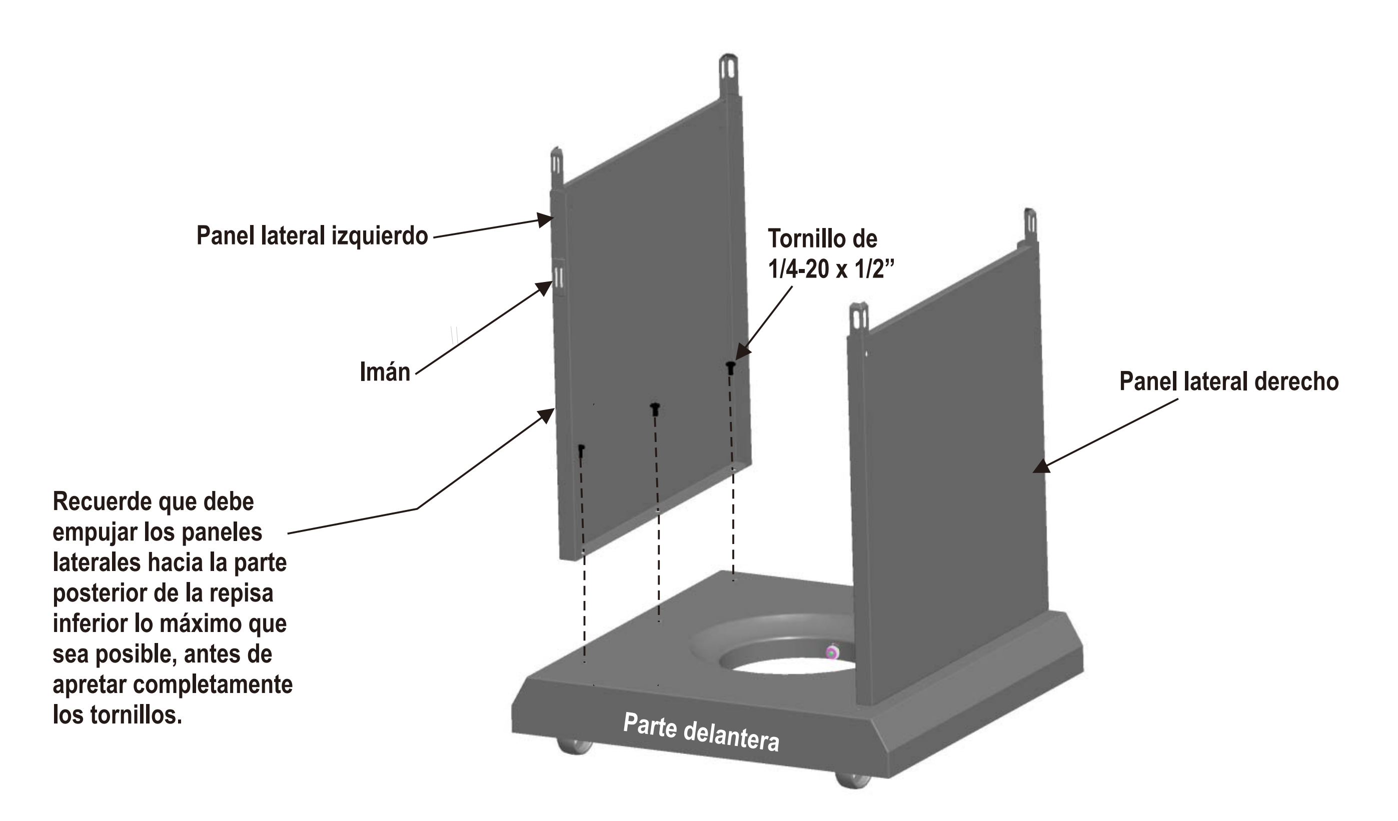


ARMADO

1 Coloque la repisa inferior boca abajo. Introduzca la clavija para la rueda en la placa de montaje de la rueda para trabarla en su lugar, como se ilustra en A. Atornille la rueda en la rosca ubicada en la repisa inferior, girándola en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien ajustada. Retire la clavija para la rueda y repita el procedimiento para instalar las demás ruedas. Tenga presente que las dos ruedas con seguro deben quedar instaladas en la parte posterior y las ruedas sin seguro en la parte delantera.
Una vez debidamente instaladas las cuatro ruedas, retire la clavija para la rueda y guárdela para emplearla en el futuro, cuando deba dar servicio de manten-imiento al aparato.

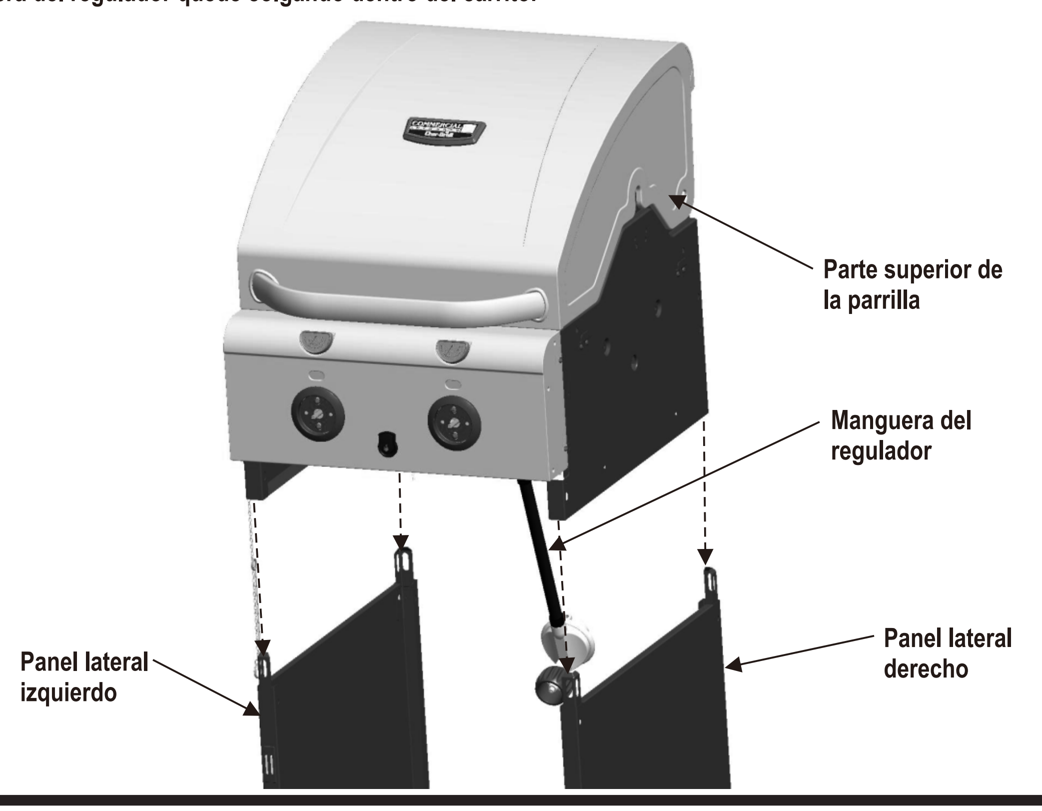


2 Instale los paneles laterales en la repisa inferior con tres tornillos de **1/4-20 x 1/2"**, en cada panel.
IMPORTANTE: El panel con imán debe ir sobre el lado izquierdo de la repisa inferior.



3

Para este paso se necesita que dos personas levanten la parte superior de la parrilla y la coloquen sobre el carrito. Desate la manguera de regulador que la fábrica ató en un fardo debajo de la parte superior de la parrilla. Baje con cuidado la parte superior de la parrilla sobre el carrito, alineando las ranuras ubicadas al fondo de ésta con los postes ubicados en los paneles laterales. **Verifique que la manguera del regulador quede colgando dentro del carrito.**



4

En la parte posterior de la parrilla, coloque el panel superior trasero entre los paneles laterales. Fíjelo el panel superior trasero en los orificios superior con un **tornillo de 1/4-20 x 1½"** y **arandela de fibra** en cada lado. Fíjelo el panel superior trasero en los orificios inferiores con un **tornillo de 1/4-20 x 1½"** en cada lado.

Panel superior trasero

Tornillo de 1/4-20 x 1½"

Arandela de fibra

Tornillo de 1/4-20 x 1½"

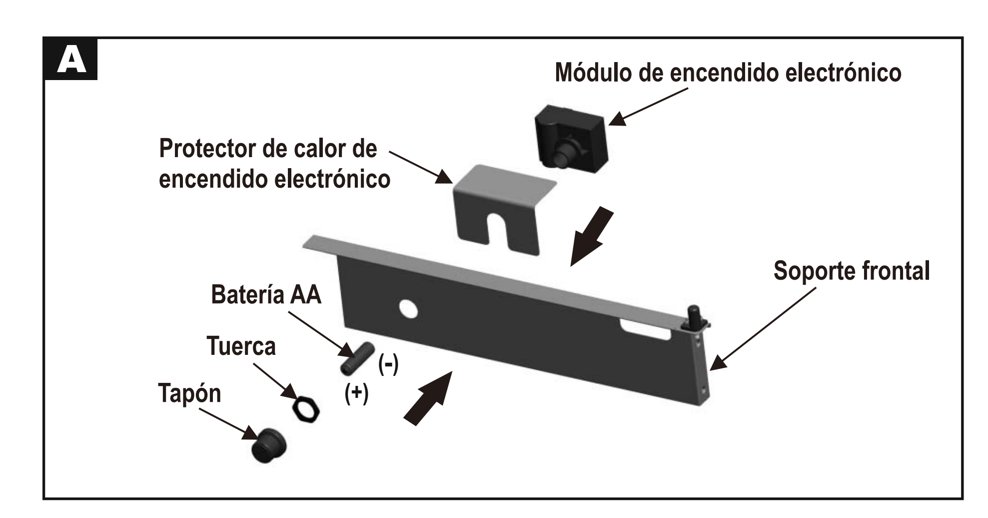


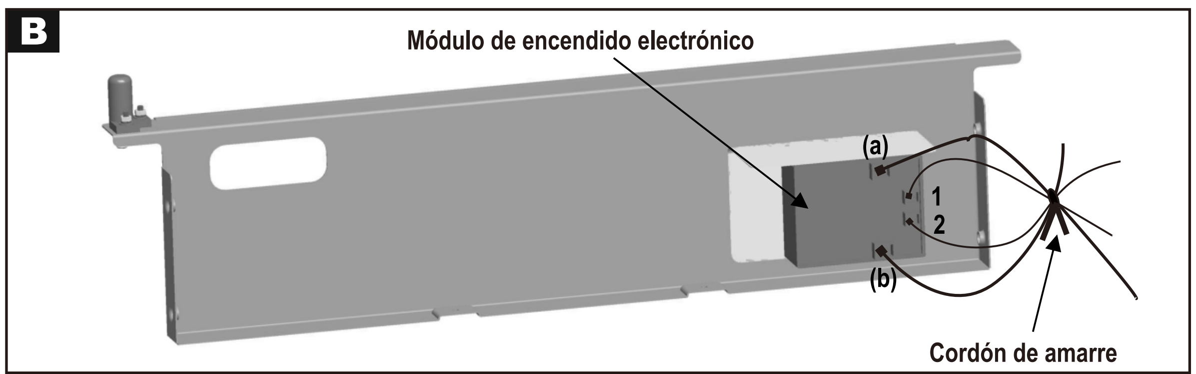
Afloje el tapón y la tuerca del módulo de encendido electrónico. Fije el módulo de encendido electrónico y el protector de calor del encendido electrónico en el soporte frontal con la tuerca. Inserte la batería AA en el módulo, con el polo negativo (**-**) primero. Coloque el tapón, mostrado en **A.**

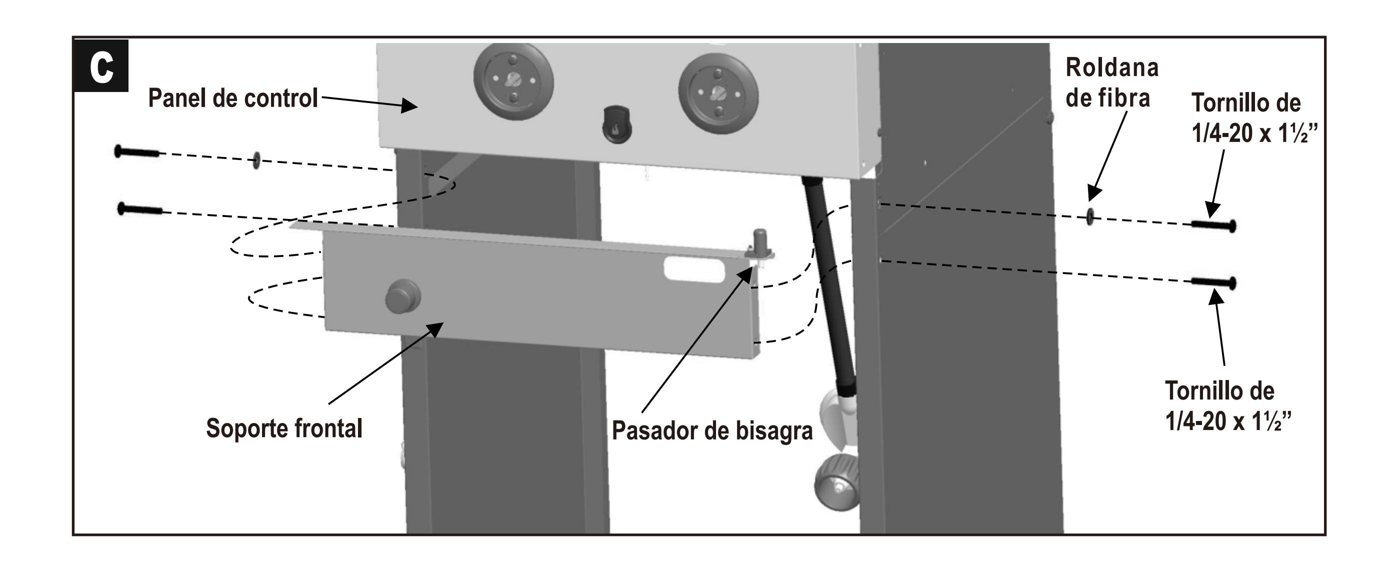
Conecte cada uno de los cables de los electrodos del quemador principal en la parte posterior del módulo de encendido electrónico, en las posiciones **1** - **2**. Conecte los dos cables [**(a)** y **(b)**] del arnés del interruptor en la parte posterior del módulo de encendido electrónico como se muestra en **B.**

NOTA: los terminales del interruptor son más grandes que los de los electrodos y deben instalarse solamente en los lugares mostrados como (a), (b).

Inserte el soporte frontal debajo del panel de control y entre los paneles del carrito. Asegúrese de que el pasador de bisagras de la puerta quede en la parte superior y viendo hacia el frente. Asegure el soporte frontal en los orificios superiores con un tornillo **1/4-20x1 1/2"** y **roldana de fibra** en cada lado. Asegure el soporte frontal en los orificios inferiores con un tornillo **1/4-20x1 ½"** en cada lado como se muestra en **C.**







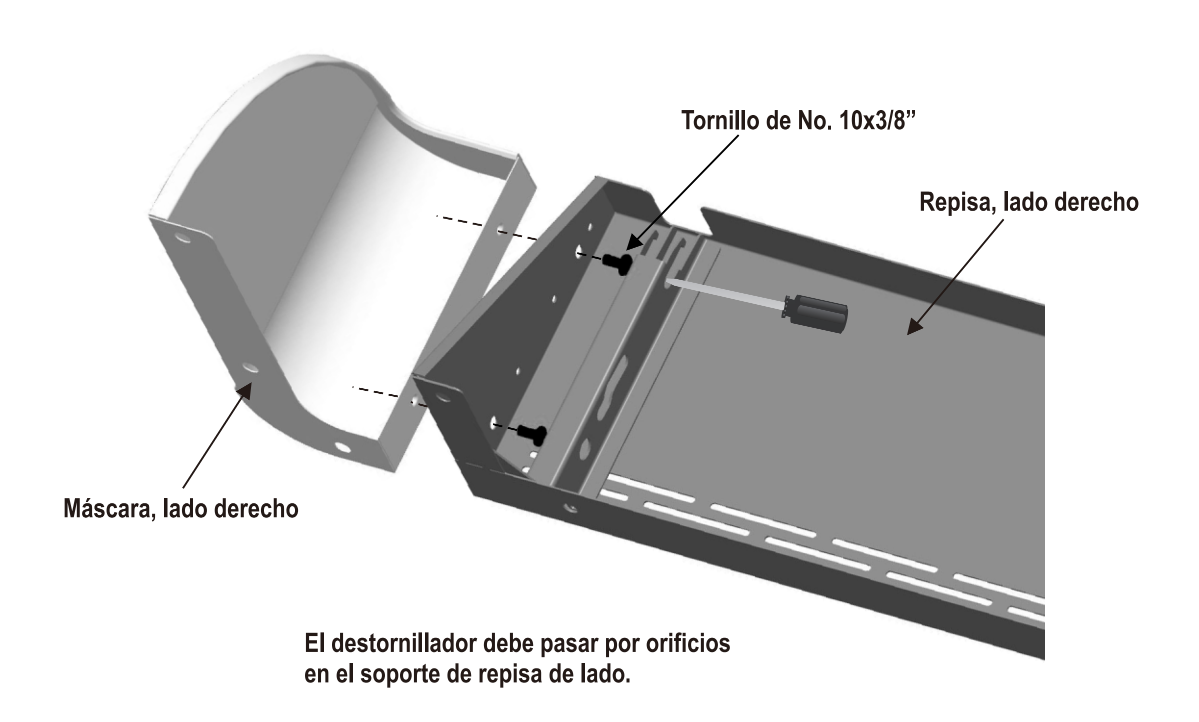

6

Instale la perilla de control por presionándola sobre el vástago de la válvula en el panel de control.



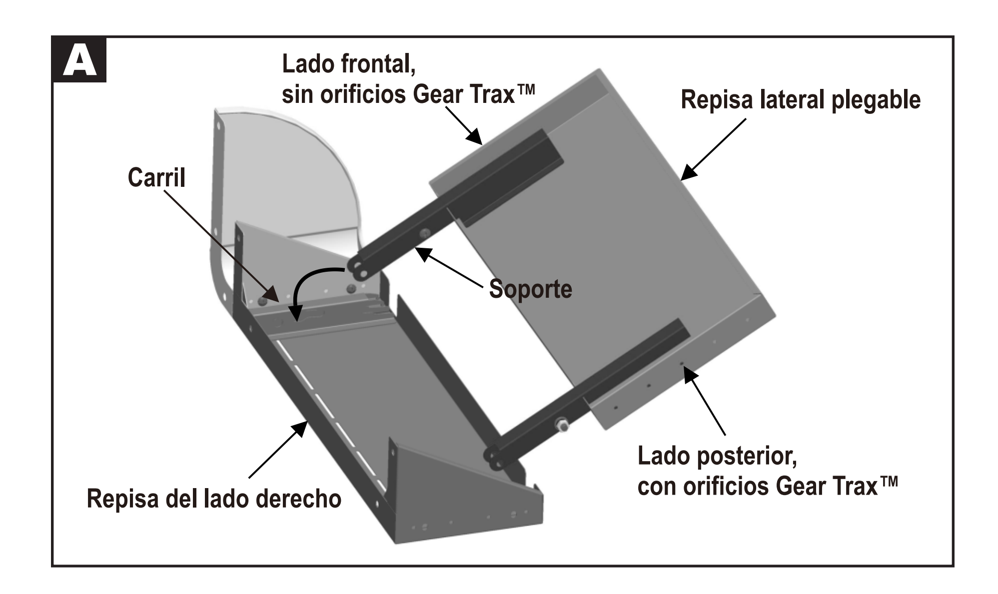
7

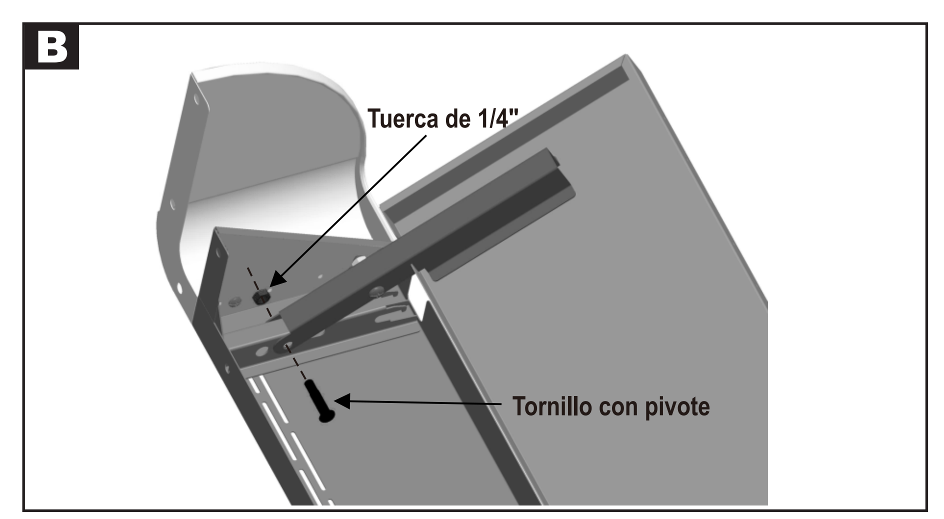
Instale la máscara en la repisa del lado derecho con dos tornillos de **No. 10x3/8”**.
Únicamente se ilustra el armado de la repisa del lado derecho. Instale de la misma manera la máscara del lado izquierdo en la repisa del lado izquierdo.

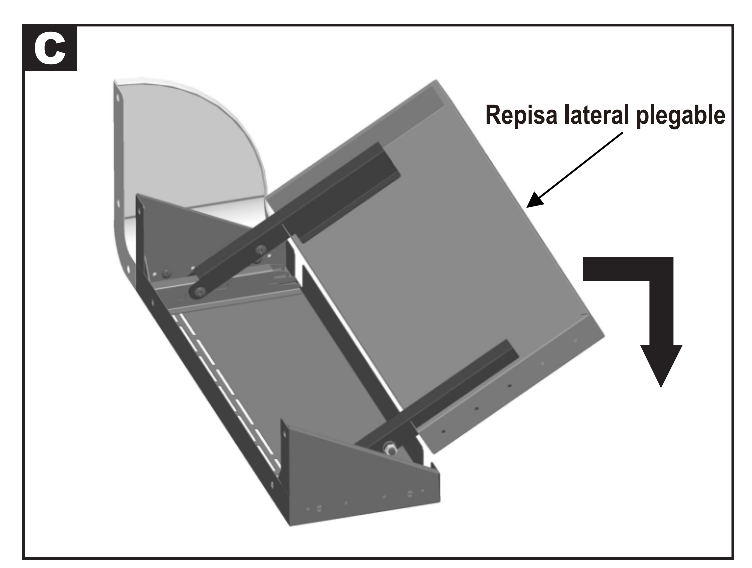


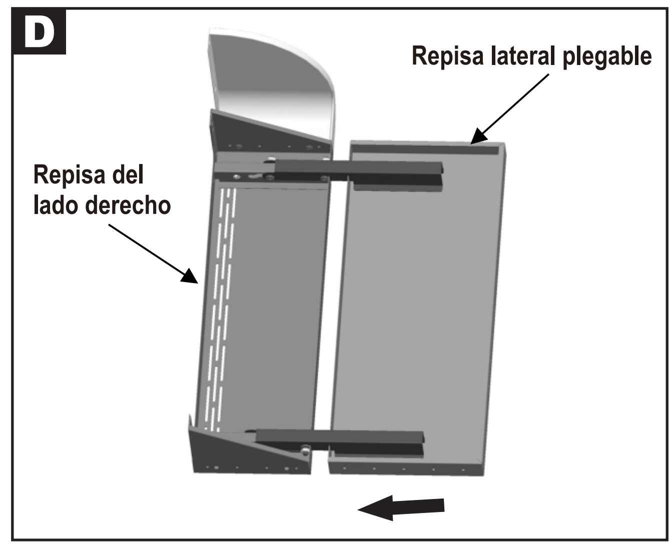
8

Instale los soportes de las repisas laterales plegables en los carriles ubicados debajo de la repisa del lado derecho, con un tornillo con pivote y tuerca de **1/4"** en cada lado, como se ilustra en **A** y **B**.
Tire de la repisa plegable hacia fuera y empújela hacia abajo, como se ilustra en **C**.
Empuje la parte plegable de la repisa hacia la parte fija de la misma, hasta que se trabe en su lugar, como se ilustra en **D**.
Únicamente se ilustra el armado de la repisa del lado derecho; instale de la misma manera la repisa plegable del lado izquierdo.









9

Fije un **tornillo de 1/4-20x1/2”** en el panel de control con la mitad de las roscas fuera. Coloque la ranura del orificio de la protección sobre el tornillo. Inserte la pestaña de la repisa lateral derecha en los soportes de la repisa del lado del fogón, como se muestra en **A.**
Fije la repisa del lado derecho con dos **tornillos de 1/4-20 x 1/2”** y **tuercas de 1/4”**, como se ilustra en **B**.
Fije el soporte posterior de la repisa con un **tornillo de 1/4-20x1½”** y **tuerca de 1/4”**, como se ilustra en **C/D**.
Fije la parte delantera de la repisa con un **tornillo autorroscante No. 8 de 3/8"** con arandela grande. Instale la parte delantera de la máscara con tres tornillos de **1/4”-20 x 1/2”**, como se ilustra en **E**.
Únicamente se ilustra el armado de la repisa del lado derecho; instale de la misma manera la repisa y la máscara del lado izquierdo.

A

El reborde dentro del soporte

Repisa del lado derecho

Tornillo de 1/4-20 x 1/2”

Soporte

Protección

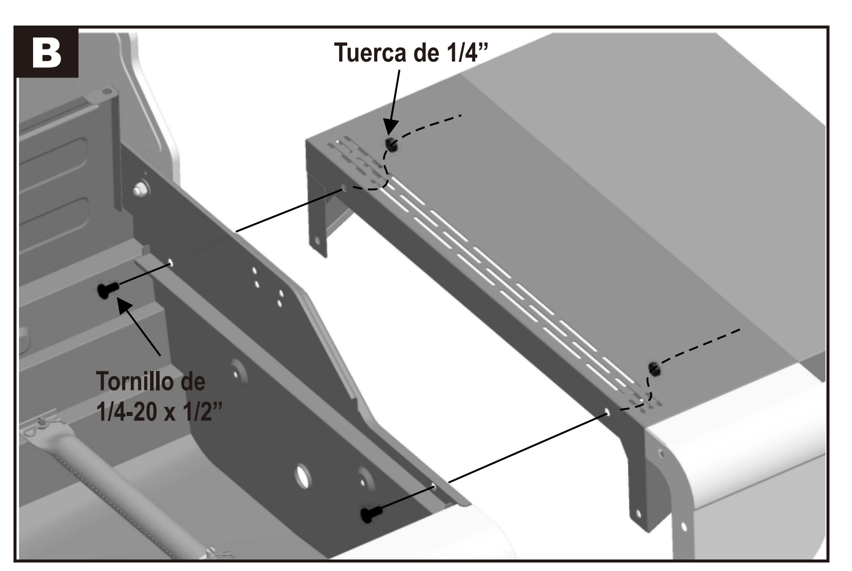
Ranura del orificio

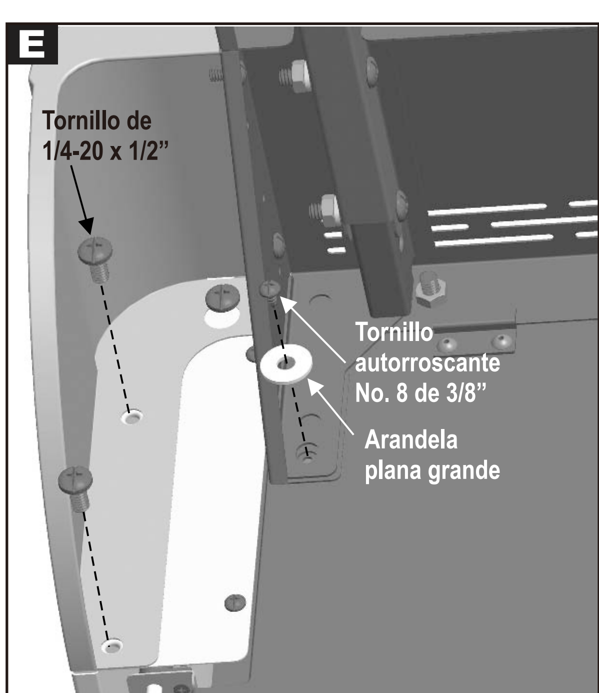
C

Tornillo de 1/4-20 x 1½”

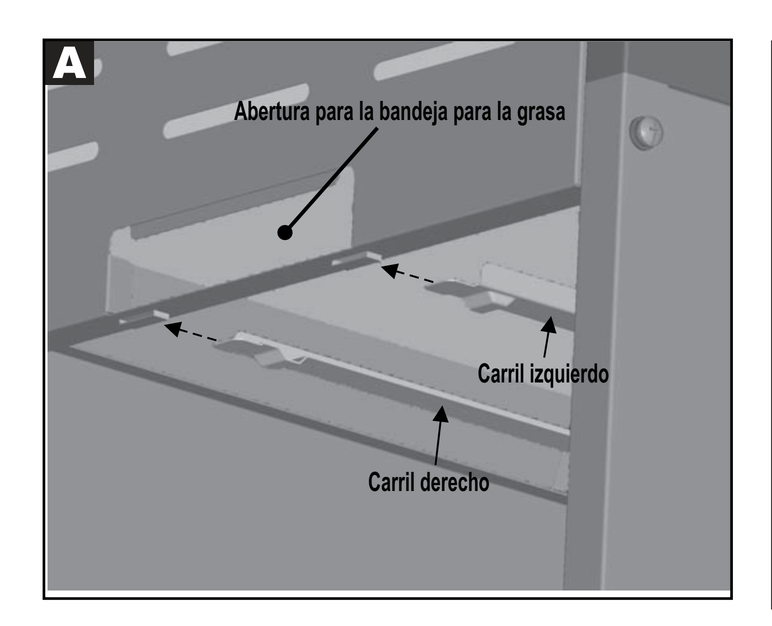
D

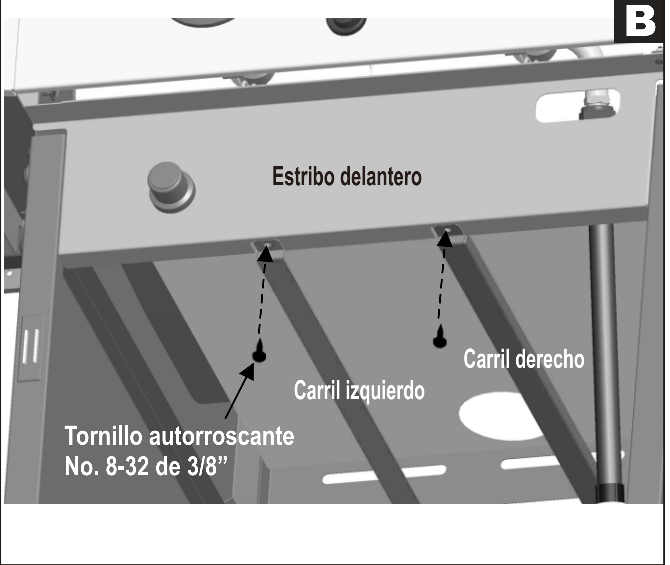
Tuerca de 1/4”





10 Introduzca los carriles del lado izquierdo y derecho para la bandeja para la grasa en las ranuras ubicadas debajo de la abertura del panel superior trasero, como se ilustra en **A**.
Fije los carriles del lado izquierdo y derecho debajo del estribo delantero, con dos tornillos autorroscantes No 8 de 3/8", como se ilustra en **B**.

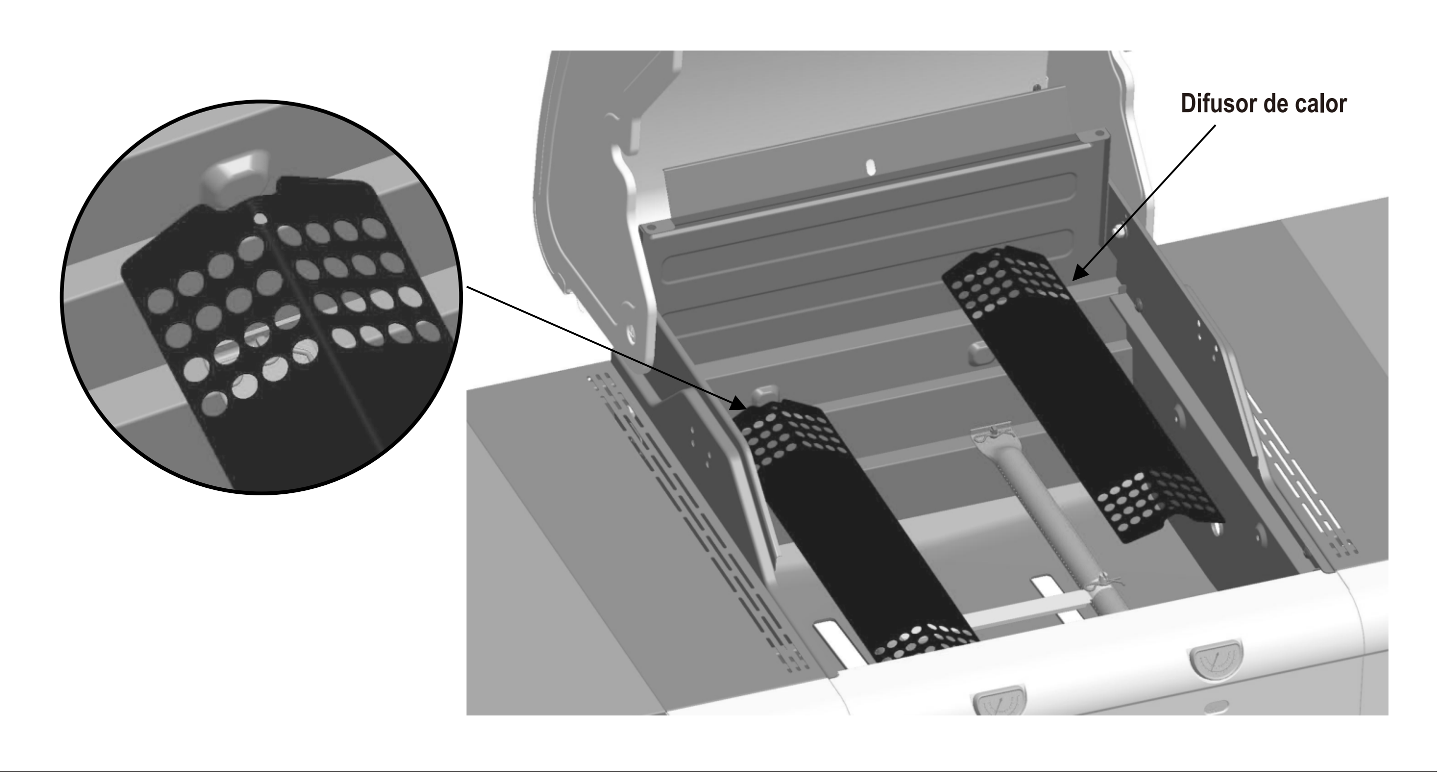




11 Inserte el pasador de articulación de la bisagra de la parte inferior de la puerta en el orificio de la repisa inferior. Oprima el pasador de articulación de la bisagra ubicado en el estribo delantero, alinéelo con el orificio para la bisagra, ubicado en la parte superior de la puerta, y suéltelo para que se introduzca en el orificio.

Estribo delantero
Repisa inferior
OPRIMA
Parte superior de la puerta
Pasador de articulación de la bisagra en la parte inferior de la puerta

12 Instale difusores de calor en el fogón. Asegúrese de que las muescas del extremo del difusor de calor coincidan con los rebordes en la parte anterior y posterior del fogón.



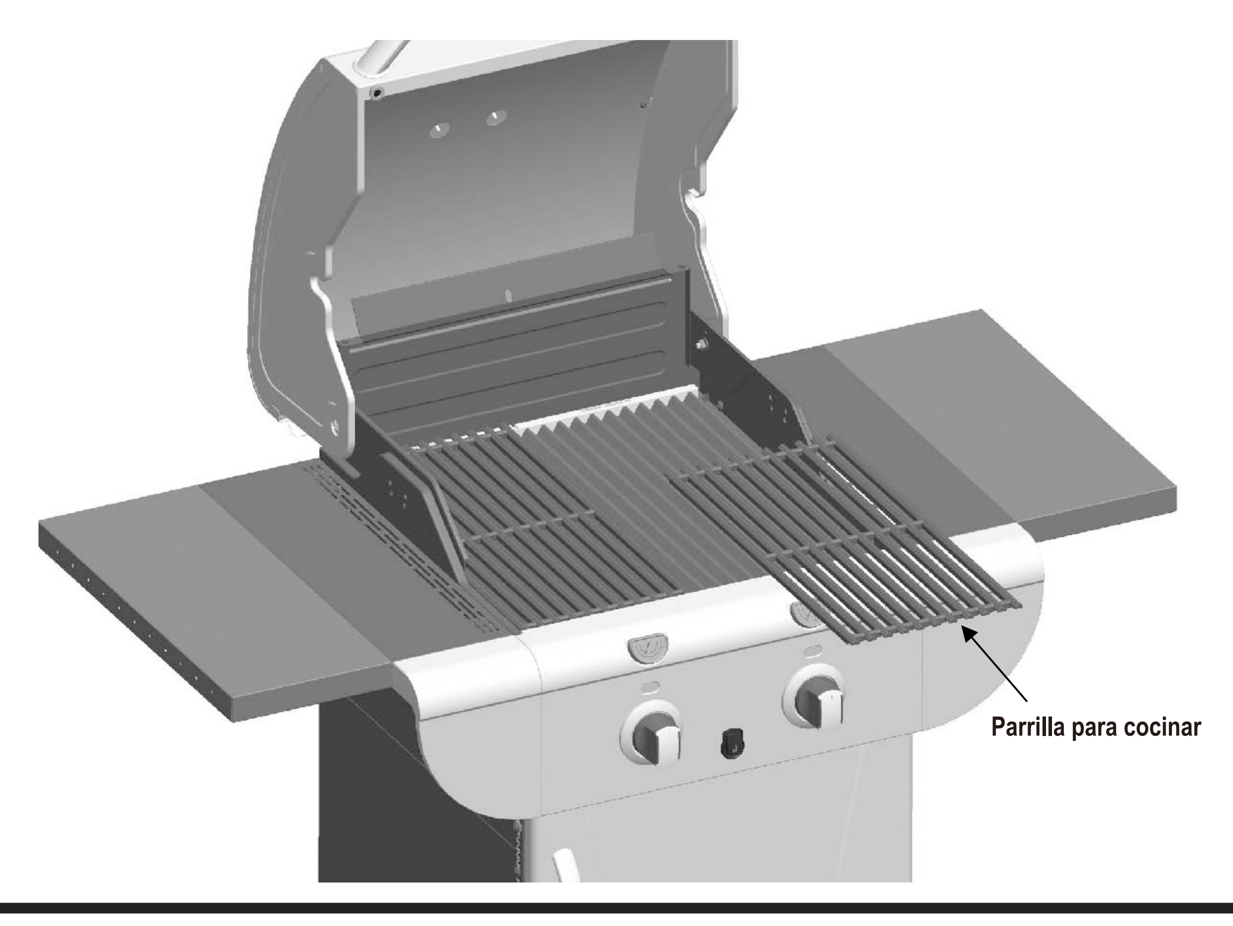
13 Coloque los emisores infrarrojos en el fogón como se ilustra. Coloque primero dos emisores infrarrojos en la parte central.

Parrilla para cocinar, emisor infrarrojo

IMPORTANTE: los emisores infrarrojos deben colocarse de tal forma que se empalmen las dos superficies planas para prevenir llamaradas.

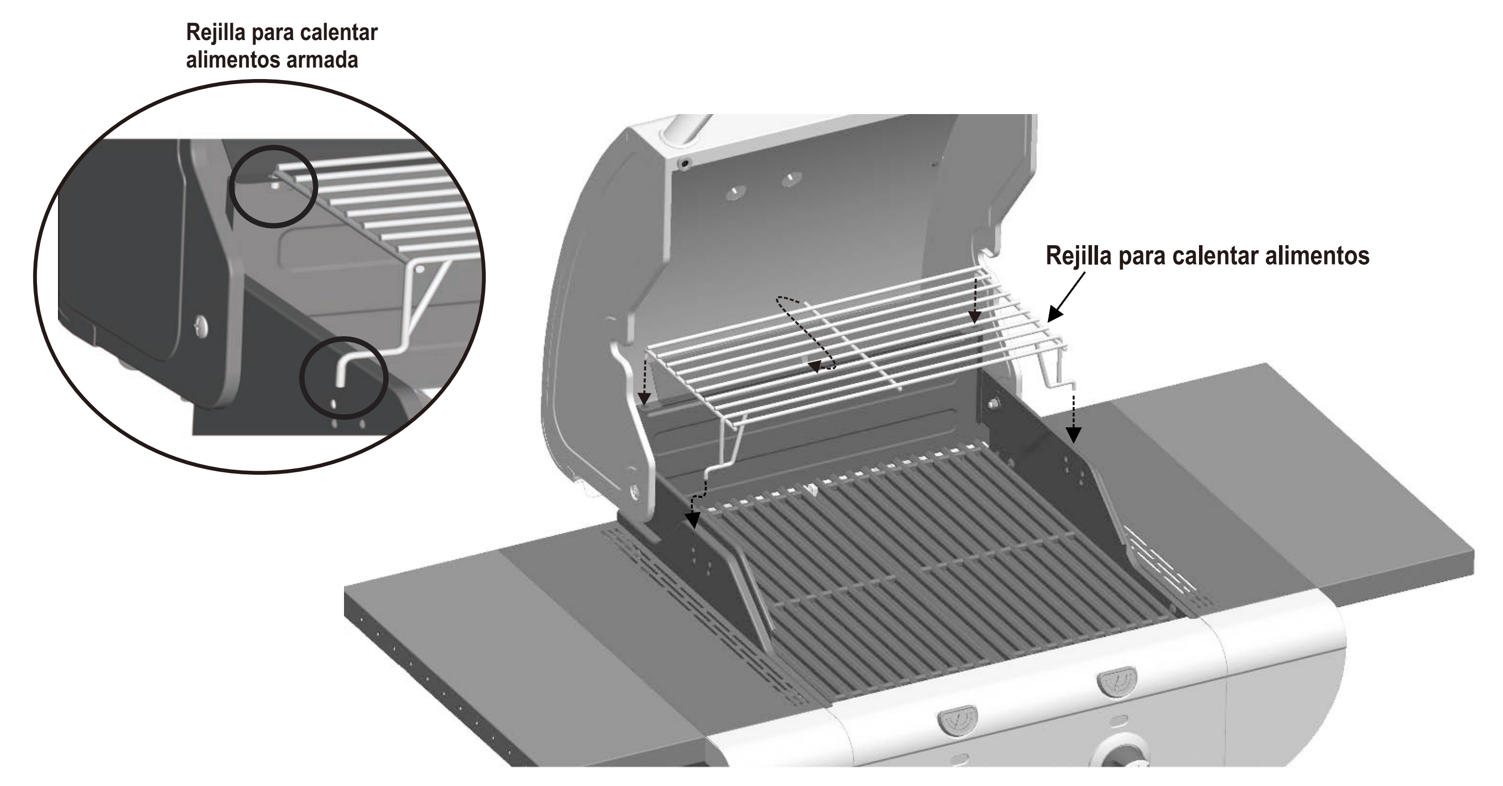


Coloque las parillas para cocinar sobre los emisores infrarrojos como se ilustra.



15

Inserte los extremos de los dos alambres de la parte posterior de la rejilla para calentar alimentos, en los orificios ubicados en la parte posterior de la cámara de combustión. Los alambres de la parte delantera de la rejilla para calentar alimentos se apoyan en los lados de la cámara de combustión.



16 En la parte posterior de la parrilla, introduzca la bandeja para la grasa en la abertura del panel superior trasero.

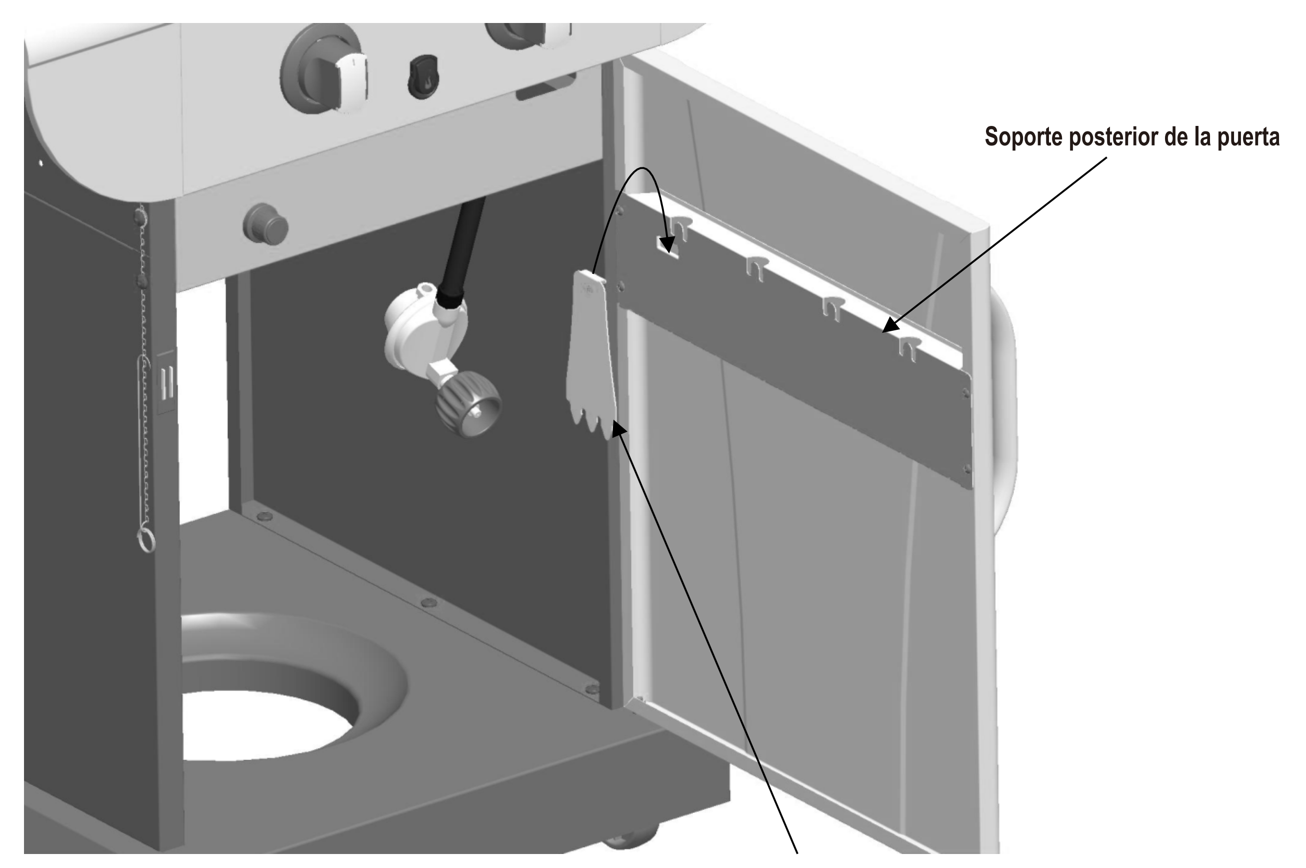
ADVERTENCIA

Si no instala la bandeja para la grasa goteará grasa caliente desde el fondo de la parrilla, lo que puede ocasionar el riesgo de incendio o de daños materiales.

Panel superior trasero

Bandeja para la grasa

17 Cuelgue la herramienta de limpieza en la ranura del soporte posterior de la puerta.



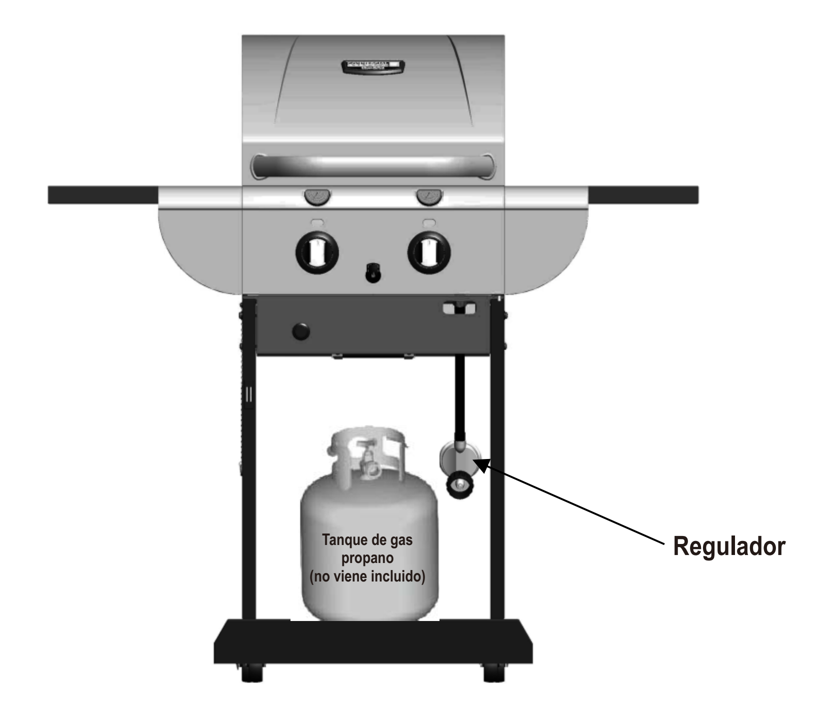
18

EL TANQUE DE GAS SE VENDE POR SEPARADO. Llene el tanque y haga una prueba para detectar fugas, antes de conectarlo a la parrilla y al regulador (lea la sección de Uso y mantenimiento). Una vez que el tanque esté lleno y haya hecho la prueba contra fugas, colóquelo en el orificio de la repisa inferior. Verifique que la válvula del tanque quede orientada hacia la parte delantera de la parrilla. Con el tornillo para el tanque, fije éste debajo de la repisa inferior.

Antes de usar el aparato, lea las instrucciones para el *Control de la llama del quemador* y las instrucciones importantes de seguridad.



Siempre mantenga los tanques de gas en posición vertical durante su uso, transporte y almacenamiento.





Una vez que el tanque haya quedado instalado, la válvula del tanque debe quedar orientada hacia la parte delantera del carrito. Si no se instala correctamente el tanque, se puede dañar la manguera de gas durante el suministro, lo que puede ocasionar el riesgo de incendio.

PELIGRO: Si no se puede detener una fuga de gas, o si ocurre un incendio debido a una fuga de gas, llame a los bomberos.

Emergencias	Causas probables	Medidas de prevención / solución
Fugas de gas de mangueras agrietadas, cortadas o quemadas.	• Manguera dañada.	• Cierre el gas en el cilindro o en la fuente de los sistemas de gas natural. Si tiene todo tipo de desperfectos, pero no está quemada, cambie la válvula/la manguera/ el regulador. Si está quemada, deje de usar el producto hasta que un plomero haya investigado la causa y haya hecho las correcciones.
Fuga de gas del cilindro.	• Falla mecánica debido a la oxidación o al mal uso.	• Cambie el cilindro de gas.
Fuga de gas de la válvula del cilindro.	• Falla de la válvula del cilindro debida al mal uso o a falla mecánica.	• Cierre la válvula del cilindro de gas. Devuelva el cilindro al proveedor de gas.
Fuga de gas entre el cilindro y la conexión del regulador.	• Instalación inadecuada, la conexión no está bien apretada, falla de la junta de caucho.	• Cierre la válvula del cilindro de gas. Retire el regulador del tanque y examine visualmente la junta de caucho para detectar cualquier daño. Lea las secciones tituladas *Prueba para detectar fugas en un cilindro de gas* y *Cómo conectar el regulador al cilindro de gas*.
Sale fuego por el tablero de control.	• Fuego en la sección del tubo del quemador debido a un bloqueo.	• Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya extinguido el fuego y la parrilla esté fría, retire el quemador y examínelo para ver si tiene nidos de arañas o herrumbre. Lea las páginas relativas a *Los peligros naturales y la limpieza de la unidad del quemador*.
Hay continuamente fuego producido por la grasa o demasiadas llamas sobre la superficie de cocinar.	• Demasiada grasa acumulada en la zona del quemador.	• Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya enfriado, limpie las partículas de comida y la acumulación de grasa en la parte interior de la zona de la cámara de combustión, la bandeja para la grasa y toda otra superficie.

Resolución de problemas

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor. (Lea además la sección *Resolución de problemas del encendido electrónico*) *Continúa en la página siguiente.*	**PROBLEMAS DE GAS:** • Está tratando de encender el quemador equivocado.	• Lea las instrucciones en el tablero de control y en la sección titulada *Uso y mantenimiento*.
	• El quemador no está conectado a la válvula de control.	• Verifique que las válvulas estén ubicadas dentro de los tubos de los quemadores.
	• Obstrucción en el quemador.	• Verifique que el tubo de los quemadores no esté obstruido con telarañas u otras materias. Lea la parte referente a la limpieza en la sección *Uso y mantenimiento*.
	• No hay flujo de gas.	• Verifique que el tanque no esté vacío. Si el tanque de gas no está vacío, lea la sección referente a la *Caída repentina del flujo de gas*. • Para un asador equipado con el AUTO-CLEAN™ característica, asegúrese de que la AUTO-CLEAN™ válvula se ajusta a "Grill"
	• Hay vapor atrapado en la tuerca de unión al tanque de gas.	• Cierre las perillas y desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectarla y trate de nuevo.
	• La tuerca de unión y la válvula del tanque de gas no están bien conectadas.	• Gire la tuerca de unión entre media vuelta y tres cuartos de vuelta adicionales, hasta que no la pueda girar más. Apriétela a mano únicamente, no use herramientas.
	PROBLEMAS DE ELECTRICIDAD: • Electrodo agrietado o roto; salen “chispas de la grieta”.	• Cambie el (los) electrodo(s).
	• La punta del electrodo no está en la posición correcta.	Quemadores principales: • La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio de combustión del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8” a 1/4”. Ajústela si es necesario. Quemador lateral: • La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio de combustión del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8” a 3/16”. Ajústela si es necesario.
	• El cable o el electrodo está cubierto con restos de comida.	• Limpie el cable y el electrodo con alcohol de frotar y un hisopo limpio.
	• Los cables están flojos o desconectados.	• Vuelva a conectar los cables o cambie la unidad de electrodo/cable.
	• Los cables producen cortocircuitos (chispas) entre el encendedor y el electrodo.	• Cambie la unidad del cable del encendedor / el electrodo.
	• Pila gastada.	• Cámbiela por una pila alcalina nueva, de tamaño.

Resolución de problemas (continuación)

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor. (Lea además la sección *Resolución de problemas del encendido electrónico*)	**ENCENDIDO ELECTRÓNICO:** • No hay chispa, no hay sonido de encendido. • No hay chispa, hay un sonido leve de encendido. • Hay chispas, pero no en el electrodo o a plena potencia.	• Lea la sección I de *Sistema de encendido electrónico*. • Lea la sección II de *Sistema de encendido electrónico.* • Lea la sección III de *Sistema de encendido electrónico*.
El quemador o los quemadores no se encienden con fósforos.	• Lea **“PROBLEMAS DE GAS:”** en la página anterior. • El fósforo no llega al punto de encendido. • Método inadecuado de encendido con fósforos.	• Use un fósforo de palito largo (fósforo para encender chimeneas). • Lea la parte titulada *Encendido con fósforos* de la sección *Uso y mantenimiento*. • Verifique que el tanque de gas esté cargado.
Caída repentina del flujo de gas o llama reducida.	• Se acabó el gas. • Se activó la válvula por sobrecarga de gas. • Hay vapor atrapado en la conexión de la tuerca de unión y el tanque de gas.	• Cierre las perillas, espere 30 segundos y encienda la parrilla. Si las llamas siguen siendo bajas, cierre la perilla y la válvula del tanque de gas. Desconecte el regulador. Vuelva a conectar el regulador y haga una prueba para detectar fugas. Abra la válvula del tanque de gas, espere 30 segundos y, luego, encienda la parrilla. • Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectarla y trate de nuevo.
Llamas que se apagan.	• Vientos fuertes o en ráfagas. • Bajo flujo de gas propano. • Se activó la válvula por sobrecarga de gas.	• Gire el frente de la parrilla de modo que quede de cara al viento, o aumente la graduación de las llamas. • Recargue el tanque de gas. • Lea lo referente a la *Caída repentina del flujo de gas* en la sección anterior.
Fogonazos.	• Acumulación de grasa. • Carne sumamente grasosa. • Temperatura de cocción demasiado elevada.	• Limpie los quemadores y el interior de la parilla / cámara de combustión. • Desgrase la carne antes de cocinarla a la parrilla. • Ajuste (baje) la temperatura según corresponda.
Fuegos persistentes, producidos por la grasa.	• Grasa atrapada por acumulación de restos de comida alrededor del sistema del quemador.	• Cierre las perillas. Cierre el paso de gas desde el tanque. Deje la tapa en su sitio y deje que se apague el fuego. Después de que se enfríe la parrilla, retire y limpie todas las piezas.
Retorno de las llamas... (fuego en los tubos del quemador).	• El quemador o los tubos del quemador están obstruidos.	• Cierre las perillas. Limpie el quemador o los tubos del quemador. Lea la sección de limpieza del quemador de *Uso y mantenimiento*.
No se puede recargar el tanque de gas propano.	• Algunos vendedores de gas usan boquillas de llenado viejas, con las roscas gastadas.	• Las boquillas desgastadas no tienen suficiente "agarre" para conectarse a la válvula. Comuníquese con otro vendedor de gas.
Uno de los quemadores no enciende del (de los) otro(s) quemador(es).	• Acumulación de grasa o de partículas de comida en el (los) extremo(s) del (de los) tubo(s) de arrastre.	• Limpie el (los) tubo(s) de arrastre con un cepillo de alambre.
AUTO-CLEAN™ (Si corresponde)	**Causas probables**	**Medidas de prevención / solución**
Temporizador no funciona (la luz verde no flash)	• Batería plana • Pilas instaladas incorrectamente	• Sustituir las pilas • Instale las pilas correctamente.
LED no se ilumina	• Batería plana	• Sustituir las pilas
LED no se ilumina	• LED rojo junto al símbolo de la batería se ilumina	• Preparar para sustituir a las pilas (NOTA: Limpieza ciclo funciona con una batería débil.

Resolución de problemas - Encendido electrónico

Problema (encendido)	Causas probables	Procedimiento de revisión	Medidas de prevención / solución
SECCIÓN I No aparecen en cualquier chispas cuando los electrodos de encendido electrónico Buttonis presionado, no se puede escuchar el ruido de chispas módulo.	• La pila no está instalada adecuadamente.	• Revise la orientación de la pila.	• Instale la pila (verifique que los conectores “+” y “” estén orientados correctamente, con el extremo “+” hacia arriba y el extremo “-” hacia abajo).
	• Pila gastada.	• ¿Es una pila usada?	• Cámbiela por una pila alcalina nueva, de tamaño.
	• Módulo de chispas defectuoso.	• Si no se generan chispas con la pila nueva y las conexiones del cable están bien hechas, el módulo está defectuoso.	• Cambie la unidad del módulo de chispas.
SECCIÓN II No aparecen en cualquier chispas cuando los electrodos de encendido electrónico Buttonis presionado; se puede escuchar el ruido de chispas módulo.	• Las conexiones del cable de salida no están bien hechas.	• ¿Están conectadas y bien hechas las conexiones de salida?	• Retire y vuelva a hacer todas las conexiones de salida en el módulo y en los electrodos.
SECCIÓN III Hay chispas pero no en todos los electrodos y/o no a plena potencia	• Las conexiones del cable de salida no están bien hechas.	• ¿Están conectadas y bien hechas las conexiones de salida?	• Retire y vuelva a hacer todas las conexiones de salida en el módulo y en los electrodos.
	• El arco de la parrilla se forma lejos del (de los) quemador(es).	• Si es posible, observe la parrilla en un lugar oscuro. Haga funcionar el sistema de encendido y trate de detectar la formación del arco entre los cables de salida y el marco de la parrilla.	• Si se observan chispas que no sean del (de los) quemador(es), es posible que esté dañado el aislamiento de los cables. Cambie los cables.
	• Pila débil.	• Se forman todas las chispas, pero son débiles o lentas.	• Cambie la pila por una pila alcalina nueva, de tamaño.
	• Los electrodos están húmedos.	• ¿Se ha acumulado humedad en el electrodo y/o en los orificios de combustión?	• Use una toalla de papel para secar la humedad.
	• Los electrodos están agrietados o rotos, con "chispas en las grietas".	• Examine los electrodos para detectar grietas.	• Cambie los electrodos agrietados o rotos.
	• Interruptores de la perilla de encendido defectuosos.	• Si todos los demás procedimientos para resolver problemas, enumerados arriba no, solucionan el problema, es posible que el interruptor de encendido de la perilla esté defectuoso.	•Cambie la unidad de interruptor de encendido/válvula.



Please register your product online at:
Registre su producto en línea en:
Veuillez enregistrer votre produit à l'adresse:

www.charbroil.com/register

(If you register online, you do not need to send in this registration card.)
(Si registra en línea, no es necesario enviar esta tarjeta de registro.)
(Si vous enregistrez votre produit en ligne, il n'est pas nécessaire d'envoyer la carte d'enregistrement.)

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND ATTACH A COPY OF YOUR SALES RECEIPT. RETURN IT WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

Required | Necesario | Exigé

~ PLEASE PRINT ~ IMPRIMA POR FAVOR ~ S'IL VOUS PLAÎT IMPRIMER ~

*❶ **First Name | Nombre | Prénom** ______ **Initial | Inicial | Initiale** ______ **Last Name | Apellido | Nom de Famillie** ______

Address (number & street) **| Dirección** (número y calle) **| Adresse** (numéro et rue) ______ **Apt Number | Nº de apart | Nº d'appt.** ______

City | Cludad | Ville ______ **State | Estado | Province** ______ **Zip Code | Código Zip | Code Postal** ______

*❷ **E-mail Address | Dirección de correo electrónico | Adresse électronique** ______

*❸ **Phone Number | Número telefónico | Número de téléphone** ______

*❹ **Model Number | Número de modelo | Numéro de modèle** ______

Serial Number | Número de serie | Numéro de série ______

STICKER ON PRODUCT

*❺ *Attach copy of your sales receipt here.*

Adjunte aqui la copia de su recibo de compra

Veuillez attacher une copie de votre reçu ici.

❻ **Date of Purchase | Fecha de compra | Date de l'achat** ______

❼ **Store Name | Nombre de la tienda | Nom du magasin** ______

❽ $ ______ **Purchase Price | Precio de compra | Prix d'achat**

❾ **Your Gender | Sexo | Sexe:**
- ☐ Male | Masculino | Masculin
- ☐ Female | Femenino | Féminin

❿ **Which product are you registering?**
¿Qué producto está registrando?
Quel produit enregistrez-vous?

1. ☐ Gas Grill | Parrilla a gas | Gril au gaz
2. ☐ Electric Grill | Parrilla eléctrica | Gril électrique
3. ☐ Smoker | Ahumador | Fumoir
4. ☐ Charcoal Grill | Parrilla a carbón | Barbecue au charbon
5. ☐ Cooker/Fryer | Cocina/freidora | Cuiseur/Friteuse
6. ☐ Other | Otro | Autre

Mail to: / Enviar a: / Envoyer à :

Char-Broil Warranty Registration
P.O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

We respect your privacy. | Respetamos su privacidad. | Nous respectons votre vie privée.

- If you prefer not to receive special offers and promotions from Char-Broil, please check here: ☐
- Marque aquí si no desea recibir ofertas y promociones especiales de Char-Broil:
- Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant des offres spéciales et des promotions de Charbroil, veuillez cocher ici:

Thank you for completing this questionnaire. | Gracias por completer este cuestionario. | Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire.

GRACIAS
POR SU RECIENTE COMPRA EN





VISITE NUESTRO SITIO WEB PARA VER INTERESANTE INFORMACIÓN

- Información valiosa de producto
- Accesorios Que inspiran la parrilla
- Confable servicio de atencion al cliente
- Acontecimientos y promociones emocionantes
- Deliciosos recipes y consejos de los mejores concineros
- ¡Y mucho más!

REGISTRE SU PRODUCTO PARA RECIBIR UNA

OFERTA ESPECIAL

CHARBROIL.COM/REGISTER